என்றும் உங்களுடன்

புத்தகம்-1

மங்கையர் மலர்

MANGAYAR MALAR

நவம்பர் 2007

328 பக்கங்கள்

பண்டிகை ஸ்பெஷல்-3

இணைப்பு: பல பருப்பு 64!



ரூ.20/-

இந்த இதழ் மட்டும்

அதிக அதிகப் பக்கங்கள்

3 புத்தகங்கள்

தீபாவளி ஸ்பெஷல்!


CLASSIC FORMAL SHIRTS
JANSONS
இனிய தருணங்கள்.
ஜான்சன்ஸ் தருணங்கள்.

நாங்கள் நம்பும்



கோல்டுவின்னர்

கோல்டு வின்னர் மீது நாங்கள் நம்பிக்கை வைத்துள்ளோம்.

ஆம், நம்பிக்கை என்பது ஒரு பிராண்டை நாம் மீண்டும் மீண்டும் பயன்படுத்துவதால் ஏற்படுவது. அதனால் தான், உங்களைப் போன்ற இலட்சகணக்கான நுகர்வோர்கள் கோல்டு வின்னரை நம்புகின்றனர். ஒவ்வொரு நிலையிலும் தரத்தை காத்திடும் வகையில், வடிவமைக்கப்பட்டு செயலாற்றப்படும் தொழில் நுட்பம் மற்றும் செய்முறைகளில் கோல்டு வின்னர் பொருட்கள் தயாரிக்கப்படுகின்றன. தரம், இந்தியன் ஸ்டாண்டர்டு நிர்ணயித்துள்ளதை மீறிய தரம். தரம் மற்றும் தயாரிப்பு முறைகள் ISO 9000-2000 மற்றும் ஜெர்மன் நாட்டு TUV அளிக்கும் HACCP சான்றிதழ்கள் பெற்றுள்ளன. தரம், உறுதி அளிக்கப்பட்டதற்கும் மேலான தரம் உங்களுக்கு அளிக்கப்படுகிறது. நம்பிக்கையை வளர்க்கும் நன்முயற்சி.

நம்பிக்கை, கோல்டு வின்னரிலுள்ள இந்த நம்பிக்கை தான் சன்பிளவர் எண்ணெய்-ஐ மிகவும் அதிகமாக விற்பனையாகும் எண்ணெயாக பரிணமிக்க வைத்துள்ளது. இந்த நம்பிக்கை தான், இந்தியாவின் 100 முன்னணி FMCG பிராண்டுகளில் எங்களை 63-ம் இடத்திற்கு ஏற்றி வைத்துள்ளது. இந்த நம்பிக்கைதான் கோல்டுவின்னர் சன்பிளவர் எண்ணெய் மற்றும் வனஸ்பதி மற்றும் ஸ்ரீ கோல்டு வகை பருப்புகளை அளவுகோலாக கொண்டு இதர பிராண்டுகளை போட்டி போட வைக்கிறது மற்றும் உங்களைப் போன்ற இலட்சகணக்கான நுகர்வோர்கள் எங்கள் பொருட்களை மிகவும் விரும்பும் பொருட்களாக ஆக்கியுள்ளது.

நீங்கள் அடுத்த தடவை மளிகை சாமான்கள் வாங்க போகும்போது கோல்டு வின்னர் சின்னம் பார்த்து வாங்குங்கள் மற்றும் கோல்டு வின்னர் மீது நம்பிக்கை வையுங்கள்.

வாங்கிவிட்டீர்களா? தீபாவளி ஸ்பெஷல்

அழகிய கோல்டு வின்னர் 5 லிட்டர் ஜார் ரூ.330 மட்டுமே.



Gold Winner

Kaleesuwari Refinery Private Limited.

Customer Care: 044 64502413 consumercare@goldwinner.net www.goldwinner.net

An ISO 9001: 2000 & HACCP Certified Company



பண்டிகை ஸ்பெஷல்-3

பண்டிகை ஸ்பெஷல் பக்கங்கள்



இவங்க இதைத்தான் வெடிப்பாங்க!– 14

எண்ணெய் ஸ்நானம் ஏன்? – 18

அன்னமிட்ட அன்னை – 44

தீபங்கள் ஏற்றும் திருக்கார்த்திகை மாதம் – 52

மகாலக்ஷ்மி பிறந்த நாள் – 57

தீபாவளிக்குப் பணம் தருவது ஏன்? – 134

பட்சணம் செய்யலாமா? – 138

திரிமுனையில் எரியுது வாழ்க்கை! – 144

கங்கை வந்த கதை – 152

வடை சுட்டா, வினை தீரும் – 172

மத்தாப்பு ஜாக்கிரதை – 182

உங்க தீபாவளி டிரஸ்ஸை நீங்களே அலங்கரிக்கலாமே! – 214

கடை ஸ்வீட் – 218

உயிர் காத்த மத்தாப்பு – 259

முதலில் படிக்க...

ஒரு வார்த்தை - 5

அன்பு வட்டம் - 106

சிறுகதைகள்

சுமியின் தீபாவளி ஸ்பெஷல் - 70

பாசம் மாறிப் போச்சு - 176



புத்துணர்ச்சி தரும் பாடி ஆர்ட்! 117

குஷி பக்கங்கள்...

குட்டீஸ் லூட்டி - 10

அம்மா பொண்ணு - 184

முக்கிய அறிவிப்பு

பூஞ்சாரல் பக்கங்கள் - 128



அடுத்த இதழில்...

ங்களே தைக்கலாமே!

ஃபேஷன் டிசைன் தொடர் ஆரம்பம்)

வண்ணக் கோலங்கள் - 206

என் செல்லமே - 220

நெஞ்சில் நிற்கும் தொடர்கள்

அமாவாசை நிலவு - 36

பெண்ணே, நீ வாழ்க! - 122

ஸ்ரீ அன்னை - 160

அசத்தல் தொடர்

மூலிகை மந்திரம் - 136

●●●

கைரேகை பிரகதா - 94



கொங்கு நாட்டு ஸ்பெஷல் 61

அட்டையில் :
விமலா ராமன்



ரூ. 5,000 மூன்றாம் பரிசு பெறும் சிறுகதை

ஜெயஸ்ரீராஜ் நினைவுச் சிறுகதைப் போட்டி - 222

சர்வஜித் பெண் - 208

ஜோதிடம் :

பிறந்த தேதி பலன்கள் - 76

குருப்பெயர்ச்சி பலன்கள் - 189

மருத்துவம்

கருத்தரியாமை ஏன்? - 86

தயங்கினா தாங்க முடியாது! - 92



22 உள்ளம் தொட்டவள்! அனுராதா ரமணன்

மகளிர் மாத இதழ்!

என்றும் உங்களுடன்

மங்கையர் மலர்

மலர் : 27 இதழ் : 10 நவம்பர் 2007





ஒரு வார்த்தை!

என்னுடைய தமிழாசிரியர் அவர்! அவருடைய மகள் உமா, என்னுடைய வகுப்புத் தோழி. உமா வீட்டில் அடிக்கடி சண்டை நடக்கும். தமிழ் வாத்தியார், உமாவின் தாயாரைப் போட்டு விளாசுவார். உதடு கிழிந்து, முகமெல்லாம் வீங்கிப் போன அவர் அழுது கொண்டே, ஆசிரியரின் செருப்பைத் துடைத்துக் கொடுப்பார். வெள்ளிக் கிழமைதோறும் தமிழாசிரியர் பக்திப்பழமாக, பள்ளியில் பழனைப் பாடல்கள் சொல்லிக் கொடுக்கும் போது, எனக்கு அவர் மீது துளிகூட மதிப்பு ஏற்பட்டதில்லை.

எனக்கு அடுத்த வீட்டுக்காரர்கள் அவர்கள். கணவருக்கு மிகப் பெரிய வேலை. பகட்டான உடை, 'பளபள' கார் - எல்லாம் சரி! ஆனால் சண்டை என வந்துவிட்டால், கணவரது வாயில் கூவம் புரண்டோடும். கையில் அகப்பட்டதைக் கொண்டு மனைவியை அடிப்பார்.

சில நாட்களுக்கு முன், நடிகை பத்மப்ரியாவை, இயக்குநர் சாமி, அடித்த விவகாரம், பெரிய பரபரப்புக்குள்ளானது. (அந்தக் காலத்து நடிகைகள், டைரக்டர்கள் தங்களை படப்பிடிப்பில் அடித்ததை, பெருமையாகச் சொல்லி, பேட்டி கொடுத்ததையும், காலம் மாறி விட்டது என்பதையும் நினைவில் கொள்க!)

பொதுவாக ஒரு பெண்ணைக் காயப்படுத்த வேண்டும் என்றால் ஆண்கள் உபயோகிக்கும் ஆயுதங்கள் இரண்டே இரண்டு!

1. அவளது ஒழுக்கத்தை உரசிப் பார்க்கும் ஒற்றை வார்த்தையைப் பயன்படுத்துவது.
2. கை நீட்டி அடிப்பது.

நியாயமான விஷயத்துக்காக, தன்பக்கத்து வாதங்களை மிகச் சரியாக முன் வைத்து ஒரு பெண் சண்டை போட முயலும்போது, ஓர் ஆண் திணறிப் போகிறான். அவனால் ஒரு படிகூட இறங்கி வந்து 'ஸாரி!' கேட்க முடியாத அளவுக்கு ஈகோ மண்டிக் கொள்கிறது. மிருகத்தனம் எட்டிப் பார்க்கிறது. இயலாமை, குற்ற உணர்வு, அச்சம், பதற்றம் எல்லாம் சேர்ந்து கொள்ள, அவன் கெட்ட வார்த்தையை, குறிப்பாக அவளது கற்பை விமர்சித்துப் பேசுகிறான்... அதில் தாக்குண்ட பெண், நிலைகுலைந்து போகும் போது, அடுத்த அஸ்திரமான வன்கொடுமையை ஏவுகிறான்.

மனசில் தைத்த வார்த்தை, உடலில் பட்ட அடியைவிட அதிகமாக வலிக்க... சாதாரணமான பெண், இன்னும் பலவீனமாகிப் போகிறாள். அந்த பலவீனமே ஆண்களுக்கு பலமாக அமைந்து விடுகிறது!

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர்
தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்

பாரதன் பப்ளிகேஷன்ஸ்
பிரைவேட் லிமிடெட்டிற்காக
பாரதன் அச்சகத்தில்
ஆசிரியர் பொறுப்பேற்று
அச்சிட்டு வெளியிடுபவர் :
லக்ஷ்மி நடராஜன்

கல்கி பில்டிங்க்ஸ்,
47-N.P., ஜவாஹர்லால் நேரு சாலை,
ஈக்காடுதாங்கல், சென்னை - 32.

பொறுப்பாசிரியர் :
அனுராதா சேகர்

வடிவமைப்பு :
எஸ். ஸ்டீஃபன்,
எம். மோகன், ச. கார்த்திகேயன்

தொலைபேசி : 2225 1522,
2225 0623, 2225 1324
தொலைநகல் : 044 - 22251021

மின்னஞ்சல் :
ஆசிரியர் குழு :
mangayarmalar@kalkiweekly.com
சந்தா பிரிவு :
subscription@kalkiweekly.com
பிற தகவல்களுக்கு :
info@kalkiweekly.com
மங்கையர் மலர்
இன்டர்நெட் முகவரி :
www.mangayarmalaronline.com
சந்தா விவரம் :
உள்நாடு :
ஒரு வருடம் : ரூ.225/-
ஆறு மாதம் : ரூ.115/-
வெளிநாடு (விமானத்தபால்) :
ஒரு வருடம் : 39 யு.எஸ். டாலர் .

Bharathan Publications
Private Limited,
Kalki Buildings,
47-NP, Jawaharlal Nehru Road,
Ekkaduthangal, Chennai - 600 032.

இதழில் வெளியாகும் விளம்பரங்களின்
உண்மைத் தன்மைக்கு
கல்கி நிர்வாகம் பொறுப்பல்ல.

குடும்பத்தில் மட்டுமல்ல, அலுவலகங்களி லும் இந்த நிலைமை உள்ளது.

ஒரு பெண்ணை ஆரோக்கியமான விதத்தில் எதிர் கொள்ளத் தெரியாததால், அவள் கேரக்டரை மாசு படுத்திப் பேசும் மட்டமான செயலில் இறங்கு வார்கள். அதற்கும் தோதுப்படவில்லையா...? ஆம்ப ளைன்னு காட்டிக்க ஒரே வழி! கைநீட்டுவதுதான்!

எனவே என்னருமை பெண்களே...

அது வீடோ, அலுவலகமோ, வெளியிடமோ...

★ உங்கள் சுயமரியாதையை ஒருபோதும் விட்டுக் கொடுக்காதீங்க. அப்படி இருக்கணும்னா, நீங்க உங்க சொந்தக் கால்ல நிக்கணும். அதுக்கு படிப்போ, வேலையோ, தொழிலோ நிச்சயம் உதவும்.

★ உங்க நடத்தையைக் குறி வெச்சு, ஏதேனும் பேசினால், அதற்காக, சுயபச்சாதாபத்தில் சோர்ந்து போய் விடாதீங்க! வேலையில் பொறுப்பா இருந்தா, யாரும் எதுவும் செய்துவிட முடியாது என்பதை உணர்ந்து கவனமா இருங்க.

★ ஆண் மேலதிகாரிகளிடம் முறையற்ற சலுகைகளை எதிர்பார்க்காதீங்க. பணியிடங்களில், உடல்ரீதியாகவோ, பாலியல் ரீதியாகவோ, இம்சை கள் இருந்தால், அதை நைச்சியமாகக் கையாளுங் கள்! ஒரு சொட்டுக் கண்ணீர்கூட விடாமல், ஆதார பூர்வமாக அணுகி, சட்டப்படி நடவடிக்கை எடுங்க!

பெண்களை, ஒருவேளை அவர்கள் ஏதேனும் தவறு செய்தவர்களாகவே இருக்கும் பட்சத்தில், அன்பான அணுகுமுறையால் திருத்த நினைப்பதே ஆண்மைக்கு அழகு.

அது தெரியாமல், தனது தேகபலத்தைக் காட்ட ஆண்கள் நினைப்பார்களேயானால், பெண்களின் மீது விழும் ஒவ்வொரு அடியும், ஆணாதிக்கம் தனது சவப்பெட்டியின் மீது தனக்குத்தானே இறக்கிக் கொள்ளும் ஆணிகளாக மாறும்!

அனுஷா நடராஜன்


Kumaran Silks
since 1955
Only @ Panagal Park
Now &
Forever...
www.kumaransilks.com
CUSTOMER CARE
(44) 4222 0077
12, Nageswaran Road, T.Nagar, Chennai - 600017. Ph: 24343544/3727/3757

இவை எல்லாமே ஆஹா 50 தான்!

அன்றாடம் உபயோகிக்கும் காஸ் சிலிண்டர் 'ஆன்'ல் இருக்கா? 'ஆஃப்'ல் இருக்கான்னு பார்த்தவுடனே 'பளிச்'ன்னு தெரியற மாதிரி பச்சை, சிவப்பு நிறத்தில் விளக்கு வசதியுடன் 'இண்டிகேட்டர்' இருக்குமேயானால் டென்ஷன் இல்லாமல் இருக்குமே!

- டி. நளினி ஷான், பெங்களூர்.



கோயில்களில் விசேஷ நாட்களில் கூட்ட நெரிசலைத் தவிர்க்க கோயில் நிர்வாகம் சிறப்பு தரிசனக் கவுண்ட்டர்களை அமைக்கிறது. இதைத் தவிர்த்து, ஊனமுற்றோர், 60 வயதுக்கு மேற்பட்டோர், கர்ப்பிணி மற்றும் கைக்குழந்தை யுடன் வருபவர்கள் என்று சிறப்பான கவுண்ட்டர் களை அமைக்கலாமே. இதனால் கடவுள் சந்நிதியில் அனைவரும் சமமாவோம். கடவுளின் அருளையும் பெறுவோம்.

- ஆர். சுபஸ்ரீ, சேலம்.

பொட்டு வெடி!



தீபாவளியன்று வெடிக்கிறோமே கேப் வெடி, இது இந்தியாவில் சிவகாசியில் மட்டும்தான் செய்யப்படுகிறது. அந்த பொட்டு வெடியை எப்படி உரு வாக்குகிறார்கள்?

விசேஷமானதோர் சிவப்புக் காகி தத்தின் மேல் ரசாயன மருந்தைப் புள்ளி புள்ளியாக அச்சிட்டு அதற்கு மேல் மற்றொரு சிவப்புக் காகிதத்தை ஒட்டுவார்கள். இப்போது ஒவ்வொரு புள்ளியும் தனித்தனியாகக் காகிதங் களின் நடுவே சிக்கிவிடும். பின்பு இவற்றை, வில்லை வில்லைகளாகத் கத் தரித்து விடுகிறார்கள். எந்தவித உரசல் களும் இல்லாத வகையில் மிக நுட்பமான முறையில் தனியான கட்டடங்களில்தான் கேப் வெடி தயாரிக்கப்படுகிறது.

- ஆர். மீனாட்சி, திருநெல்வேலி.

"கட்டைவிரல் எங்கேம்மா?"



என் மகள் ஹர்ஷித்தாவுக்கு இரண்டு வயது இருக்கும்பொழுது நாங்கள் ஹோட்டலில் சாப்பிடச் சென்றோம். அப்பொழுது என் மகள், அங்கு தட்டில் வைக்கப்பட்டிருந்த முள் கரண்டியைப் பார்த்து "இதனுடைய கட்டை விரல் எங்கேம்மா?" என்று கேட்டாளே பார்க்கலாம். அனைவரும் வியப்பில் சிரித்து விட்டோம்.

- பி.ஆர். ஜானகி. அம்பத்தூர்.

என் 5 வயதுப் பையனுக்கு வீட்டுப் பாடம் சொல்லிக் கொடுத்துக் கொண்டிருந்தேன். அவனுக்கு ஆங்கிலத்தில் சில வார்த்தைகளை, டிக்டேஷன் போட்டேன். எல்லாம் சரியாக எழுதியிருந்தான். ஆனால் Table என்ற வார்த்தைக்கு e போடவில்லை. "ஏண்டா e போடலை?" என்று கேட்டேன்.

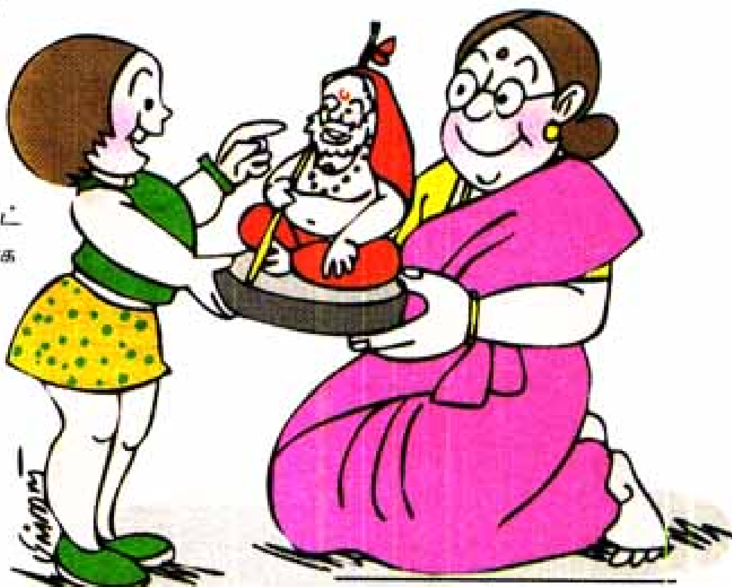
"நான் போட்டேன். அது பறந்து போயிடுச்சு" என்றானே பார்க்கலாம்.

- விஜயலக்ஷ்மி, வடபழனி, சென்னை - 26.

என் பேத்தி கரிஷ்மா, அமெரிக்காவிலிருந்து வந்திருந்தாள். ஷோகேஸிலுள்ள பொம்மைகளை, "அது என்ன? இது என்ன?" என்று ஆர்வமாகக் கேட்டறிந்தாள். ராகவேந்திர சுவாமி பொம்மையைப் பார்த்தபோது, "இது என்ன சுவாமி? நீயே சொல் பார்க்கலாம்" என்றேன்.

"பாட்டி, இது இந்திய நாட்டு சாண்டா கிளாஸ்" என்றாள்.

- மனோரமா கோபிநாத், பெங்களூர் - 28.



கல்கி

தீபாவளி மலர் 2007

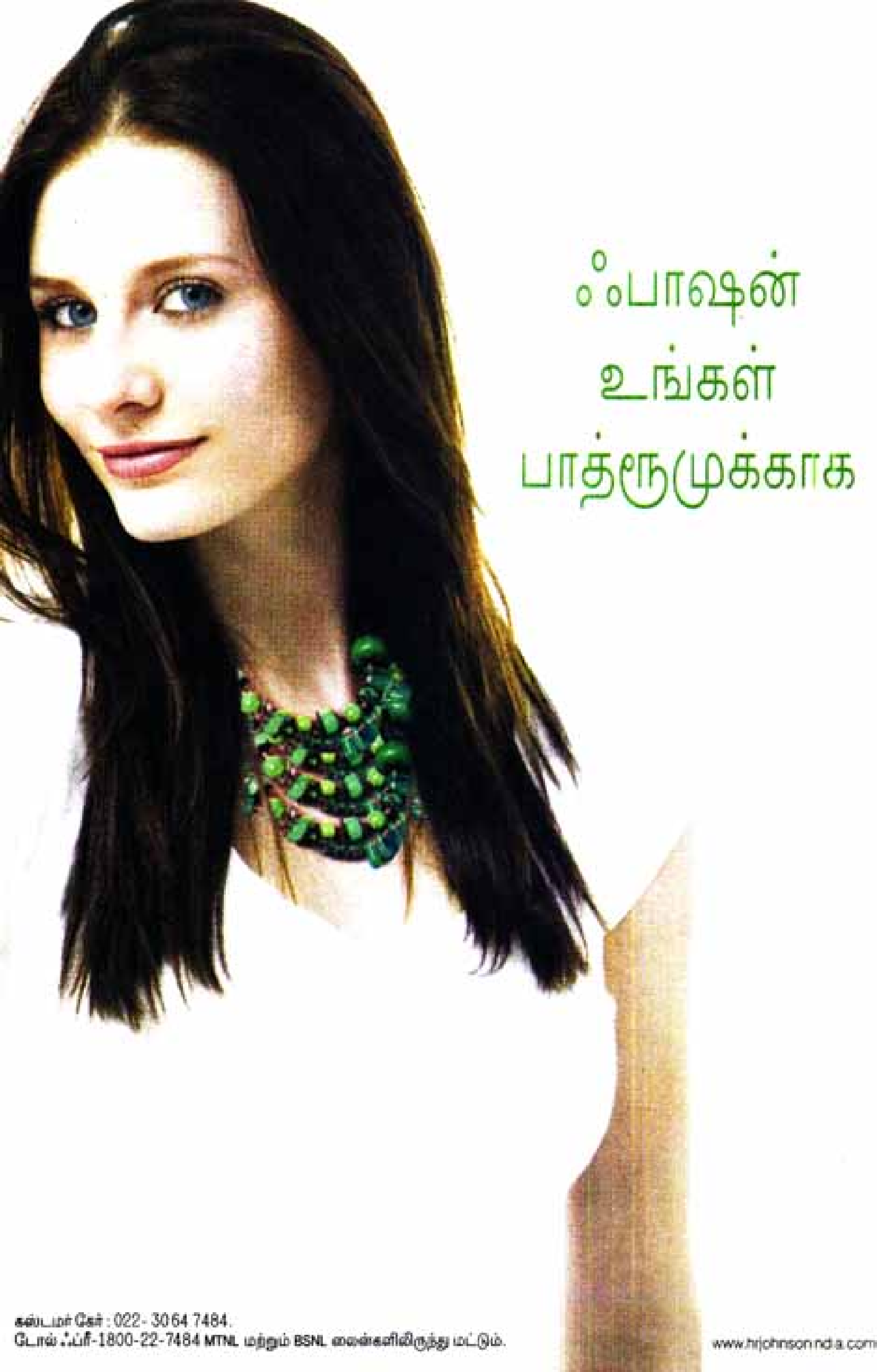
அனைத்துப் பக்கங்களும்
வண்ணத்தில்
மிளிரும் அழகுப் பெட்டகம்!

- ☑ பக்தி
- ☑ நகைச்சுவை
- ☑ ஆன்மிகம்
- ☑ கலை
- ☑ நாட்டு நடப்பு
- ☑ பண்பாடு
- ☑ இலக்கியம்
- ☑ பயணம்
- ☑ சினிமா

நல்ல விஷயங்கள் நிறைந்த அமுதக் களஞ்சியம்!

உடனே உள்ளூர் ஏஜென்டிடம் பதிவு செய்யுங்கள்.
விலை ரூ.100. கூரியரில் பெற ரூ.30 சேர்த்து டி.டி. அல்லது எம்.ஓ அனுப்புவும்.




ஃபாஷன்
உங்கள்
பாத்ரூமுக்காக
கஸ்டமர் கேர் : 022- 3064 7484.
டோல் ஃப்ரீ-1800-22-7484 MTNL மற்றும் BSNL லைன்களிலிருந்து மட்டும்.
www.hrjohnsonindia.com


ஹைலைட்டர்
வரிசை
JOHNSON
Not just tiles, Lifestyles.

இவங்க இதைத் தான் வெடிப்பாங்க!

கருத்து, படங்கள் : சாவித்திரி

கம்பவுண்டர்





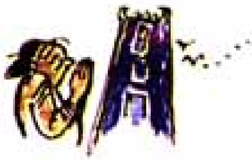
பாம்பு மாத்திரை





சர்க்கஸ் ரிங் மாஸ்டர்

சாட்டை





பக்தன்

லக்ஷ்மி வெடி

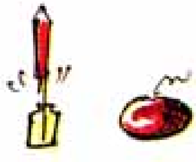




போர்ட்டர்

ரயில் வெடி





விஞ்ஞானி

ராக்கெட் அணுகுண்டு





பள்ளிச் சிறுமி

பென்சில் வெடி

(இன்னும் வெடிக்கிறார்கள் பக்கம் 114)

எஞ்சல்ஸ்®

அட்வான்ஸ்ட் க்ளினிக் (பி) லிட்

Since 1991

ஹேர், ஸ்கின் & பாடி கேர்

Angels®

Advanced Clinic (P) Ltd

Since 1991

Hair, Skin & Body Care

COSMETIC CLINIC

Good Bye to Bald Head within 1 hour thru SILICON SYSTEM



உடல் பெருக்கு? தேவையில்லை இனி நமக்கு!

ஏஞ்சல்ஸில் அக்வா தெர்ம், செல்லுலைட் தெரபி, பாடி பார்மர், ப்ரோட்டீன் தெரபி மூலம் ஆண்கள் மற்றும் பெண்கள் உடல் எடையை குறைத்து விடலாம். சிலருக்கு வயிறு பகுதி சரியாக இருக்கும். ஆனால் காலின் தொடை பகுதி மிக பருமனாக இருக்கும். இவர்களுக்கு Figure Correction மூலம் அக்குறையை நிவர்த்தி செய்து விடலாம்.



தேவையற்ற ரோமங்களை நீக்க ND YAG Laser சிகிச்சை

(Ex. UpperLip, Chin, Cheeks, Abdomen, Chest, Ears)



NDYAG Long Pulsed லேசர் சிகிச்சை மூலம் தேவையற்ற ரோமங்களை குறைந்த சிட்டிங்கில் நிரந்தரமாக நீக்கி விடலாம்.

Colour Improvement - Pigmentation thru Imported Inhibitors

இச்சிகிச்சையின் மூலம் உங்கள் சருமத்தில் ஓவர் ஆக்டிவேட் ஆன மெலனின் பிக்மெண்ட்டுகளை கட்டுப்படுத்தலாம். இதன் மூலம் நிறத்தை மேம்படுத்தலாம்.



Hair Fall Control & Regrowth is possible for ladies thru' PHOTO LASER THERAPY



BREAST DEVELOPMENT thru' MUSCLE STIMULATION THERAPY

உடலமைப்பிற்கு ஏற்றவாறு மார்பகம் வளர்ச்சி அடையாத பெண்களுக்கு அட்வான்ஸ்ட் மசில் ஸ்டிமுலேஷன் தெரபி என்ற சிகிச்சையின் மூலம் சீரான மார்பக வளர்ச்சி பெற முடியும்.

இது **Non-Surgical** சிகிச்சையாகும்.



Chennai: 2B, 3rd Avenue, T-53/99, Rajeshwari Mansion, Anna Nagar, Chennai - 40. **Cell: 98400 46599. Ph: 044-42176679 / 26212547 / 26213468**

Coimbatore: RR Complex, V.O.C. Road, 117/B, West Sambandham Rd, R.S.Puram, Coimbatore. **Ph: 0422 - 6547577, 2547889. Cell: 92444 15899**

மேலும் விவரங்கள் அறிய பிரதி திங்கள்தோறும் VIJAY TV - யில் காலை 9.00 முதல் 9.30 மணி வரை காணத்தவறாதீர்கள்.

- Hyderabad - (040)23222111, 66368999
- Bangalore - (080)41153995, 41153996, 09845566799

www.angelsadvancedclinic.com

அடிச்சாங்க பரிசு!

ஆஹா பரிசு (அக்டோபர்) போட்டியில், 'சிறு பெண் குழந்தைகள் மாதத்தில் அந்த மூன்று நாட்களில் வெள்ளைச் சீருடை அணிவித்துச் செல்வதை மிகவும் அசௌகரியமாக உணர்கிறார்கள். பள்ளி நிர்வாகிகள் வெள்ளைச் சீருடைக்குப் பதிலாக வேறு ஏதேனும் அடர் நிறத்தில் சீருடை வைத்தால் மிகவும் சௌகரியமாக இருக்கும்' என்ற குறிப்பை எழுதி ரூ. 150/- பரிசு பெறுகிறார்
மாயா ராஜீவ், வேளச்சேரி. அதே டிப்ஸை சிறந்ததாகத் தேர்வு செய்த பல வாசகியரில் குலுக்கல் முறையில் ரூ. 150/- பரிசு பெறுகிறார் வி. சித்ரா, ஸ்ரீரங்கம்.



இந்த இதழில் 'ஆஹா 50!' என்ற தலைப்பில் இடம்பெற்றுள்ள டிப்ஸ்களைப் படியுங்கள். மிகச் சிறந்த ஒரே ஒரு குறிப்பைத் தேர்ந்தெடுத்து, எழுதி அனுப்புங்கள். உங்கள் தேர்வும், ஆசிரியர் குழுவின் தேர்வும் பொருந்தினால் குலுக்கல் முறையில் தேர்ந்தெடுப்பவருக்கு மட்டுமல்ல, ரூ. 150/- பரிசு! தேர்ந்தெடுப்பவருக்கும் அந்தக் குறிப்பை எழுதியவருக்கும் ரூ. 150/- பரிசு!
'நவம்பர்- ஆஹா பரிசு!' என்று மறக்காமல் குறிப்பிட்டு, பக்க எண், வாசகி பெயருடன் அஞ்சல் அட்டையில் மட்டுமே எழுதி அனுப்புங்கள்.

கடைசித் தேதி : 15.11.2007

பெட்டிக்கதைப் போட்டி! வாசகர் விருப்பம்

பெட்டிக்கதைகளை எழுதிக் குவித்து வரும் வாசகர்களுக்கு நன்றி! இந்த இதழில் மூன்று கதைகள் பிரசுரமாகியுள்ளன.

நீங்கள் எழுதும் கதைகளிலிருந்து, இந்த மாதம் மூன்று பெட்டிக் கதைகள் தேர்ந்தெடுக்கப்பட்டு பிரசுரமாகும். பிரசுரமாகும் கதைகள் தலா ரூ. 150/- பரிசு பெறும்.

சிம்பிள் கண்டிஷன்ஸ் : 100 வார்த்தைகளுக்கு மிகாமல், சொந்த கற்பனையில், பெயர், முழு விலாசம், தொலைபேசி எண் ஆகிய விவரங்களுடன் *இன்லாண்ட் லெட்டரில்* மட்டுமே எழுதி 'பெட்டிக்கதைப் போட்டி' என்ற குறிப்புடன் அனுப்ப வேண்டும்.

எந்தக் கடிதப் போக்குவரத்தும் கிடையாது.
ஆசிரியர் தீர்ப்பே இறுதியானது.



USHA
எம்பிராய்டரி, பட்டன் ஹோலிங், பீக்கோ,
க்வில்டிங் மற்றும் இன்னும் ஏராளம்...
ஆட்டோமேடிக் ஜிக்-ஜேக் மெஷின் உங்கள் எல்லா தேவைகளுக்கும் பட்ஜெட்டுக்கும் கச்சிதமாக பொருந்தும் வகையில் 57 விதமான தையல் வேலைப்பாடுகள் வரை தரக் கூடிய ரேஞ்சில் கிடைக்கிறது
கம்ப்யூட்டரைஸ்டு எம்ப்ராய்டரி
ஹெவி ஜிக்-ஜேக்
ஹெவி டியூட்டி
ஸ்ட்ரெயிட் ஸ்டிச்
ஹை ஸ்பீட் இண்டஸ்ட்ரியல்
ஒவ்வொரு ரகத்திலிருந்தும் பல்வேறு மாடல்களில் இருந்து உங்களுக்கு விருப்பமானதை நீங்கள் தேர்வு செய்து கொள்ளலாம்.
உஷா இண்டர்நேஷனல் லிமிடெட்
இ-மெயில்: corporate@ushainternational.com, வெப்சைட்: www.ushainternational.com
SHRIRAM
தலைமை அலுவலகம்: பிளாட் நெ. 3, இன்ஸ்டிடியூஷனல் ஏரியா, செக்டர்-32, குர்கான்-122001 ஹரியானா, போன்: +91-124-2883100, ஃபேக்ஸ்: +91-124-2883200.
BATES DAVID ENTERPRISE 1540 TAM



தீபாவளியன்று எண்ணெய் தேய்த்துக் குளிப்பது ஏன்?

அமுதம் பெறவேண்டி தேவர்களும், அரக்கர்களும் பாற்கடலில் மந்தார மலையை மத்தாக்கி, வாசுகிப் பாம்பை கயிறாக்கிக் கடைந்தனர். அப்போது மலை அசையாமல் இருக்க விஷ்ணு, கூர்ம அவதாரம் எடுத்து தமது தோள்களால் மலையைத் தாங்குகிறார். அங்கே மகாலட்சுமி தாமரை மலரில் வீற்றிருக்கிறாள்.

மகாலட்சுமி, பகவான் நாராயணனைத் தேடி கடலுக்குள் போகவே, 'தீன தீபம்' என்ற எள் செடிகள் நிறைந்த இடத்தில் லட்சுமியின் கண்களில் படாதவாறு அங்கும் இங்கும் ஓடினார். எள் செடிகள் நிறைந்த அந்தப் பகுதி லட்சுமியின் பாதம் பட்டுச் சிதைந்து, எண்ணெய் வெளிப்பட்டு கசிந்தது. லட்சுமி மகாவிஷ்ணுவைத் தேடிக் கண்டு பிடித்து அவருக்கு மாலையிட்டார். இருவரும் மணம் புரிந்துகொண்ட அந்த நன்னாள்தான் தீபாவளி! அன்று தாம் எண்ணெயில் வாசம் செய்வதாக எள்ளுச் செடிக்கு மகாலட்சுமி வரம் தந்தார்.

லட்சுமியின் பேரருள் பெறுவதற்காகவே தீபாவளியன்று நாம் நல்லெண்ணெய் தேய்த்துக் குளிக்கிறோம்.

- கே. சுவர்ணா, தஞ்சாவூர் - 7.



இப்போது அநேக வீடுகளில் கிச்சனில் கடப்பா கல் அல்லது கிரானைட் மேடைதான். சப்பாத்தி, பூரி இடவேண்டுமானால் மேடையிலேயே இடலாம். பிரமாதமாக இட வரும். சப்பாத்திக் கல்லைத் தேடி அலைய வேண்டாம்.

- சந்திரா கிருஷ்ணன்,
சென்னை - 92.

WOCKHARDT
NUTRITION

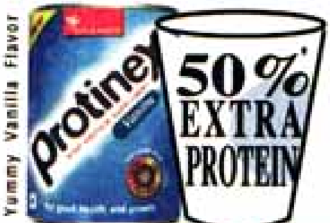


அவனுக்குப் போதுமான அளவு புரோட்டீன் கிடைக்கிறது என்று நீங்கள் நினைக்கிறீர்களா?

அவனுக்குக் கிடைப்பதில்லை.

■ 7 முதல் 10 வயதான குழந்தைகளுக்கு ஏறக்குறைய 41 கிராம் புரோட்டீன் தினந்தோறும் தேவைப்படுகிறது. அவன் பருகும் ஒரு கிளாஸ் பாலில் 6.5 கிராம் புரோட்டீன் மட்டுமே இருக்கிறது. ■ உங்கள் குழந்தையின் உடல் மற்றும் மன வளர்ச்சிக்கு உதவும் மிக முக்கியமான ஊட்டமும், கட்டுமானப் பொருளாகவும் விளங்குவதே புரோட்டீன்களாகும். ■ பெரும்பாலான குழந்தைகள் சாப்பிட அடம் பிடிப்பதால் அவர்களுடைய ஆகாரத்தில் புரோட்டீன் குறைபாடு ஏற்படுகிறது. ■ புரோட்டீன் மற்றும் குழந்தைகளுக்குத் தேவையான அமினோ அமிலங்கள் கிடைக்காமல் போவதால் அவர்களுடைய வளர்ச்சி தடைபடுகிறது மற்றும் அவர்களுடைய நோய் எதிர்ப்புத் திறனுக்கு உத்வேகம் கிடைப்பதில்லை.

அவனுடைய ஆகாரத்தில் இந்த புரோட்டீன் குறைபாட்டை நிறைவு செய்ய நினைத்தால், நீங்கள் புரோட்டினெக்ஸை நம்பி பயன்படுத்தலாம். ஏனெனில், 100 கிராம் அளவில் புரோட்டினெக்ஸ் 32 கிராம் வரையிலான புரோட்டீனைத் தருகிறது. மற்ற எந்த ஒரு முன்னணி ஆரோக்கிய பானத்தைவிட இது 50% கூடுதல் புரோட்டீனைத் தருவதோடு குழந்தைக்குத் தேவையான விட்டமின்ஸ் மற்றும் மினரல்ஸையும் வழங்குகிறது. ஆகையால், இந்த மிஞ்ச முடியாத புரோட்டினெக்ஸ் அனுகூலத்தை இன்றே அவனுக்குத் தர ஆரம்பியுங்கள்.



Protinex®

வளர்ச்சி சக்தி ஸ்டாமினா நோய் எதிர்ப்புத் திறன் **Good health in a glass**

*Compared to other health drinks.

www.myprotinex.com

LOWE PROTINEX 2 2113 B

✉ அனுஷா நடராஜனின் 'அன்பு வட்டம்' பதில்கள் தரைச்சக்கரமாய்ச் சுழன்று சுழன்று வந்தது. அமரர் கல்கி பதில்கள் போன்று ரசிக்க வைக்கிறது.

ஆதம்பாக்கம், **ராஜி குருஸ்வாமி.**

✉ கௌரி ராமச்சந்திரனின் கேள்விக்கு அனுஷாவின் பதிலைப் படித்து, சிரித்து, சிரித்து வயிறு வலி வந்து விட்டது. அருமையான, அசத்தலான பதிலளித்தீர்கள். பாராட்டுக்கள்!

அயன்புரம், **ஹேமமாலினி.**

✉ எஸ். லக்ஷ்மி எழுதிய ஜெயஸ்ரீராஜ் நினைவுச் சிறுகதை 'பெண்மனம்' தாய்மையின் ஏக்கத்தை உணர வைத்தது. சூப்பர்மா!

சின்னக் காஞ்சிபுரம், **எஸ். ரமாமணி.**

✉ எஸ். லக்ஷ்மிக்கு எனது உளம்நிறைந்த பாராட்டுக்கள். இது கதையல்ல; உண்மையான ஒரு கணவன் மனைவிக்கு இடையே நடைபெறும் குடும்ப நிகழ்வு. அன்பின் பரிமாற்றம். குழவி இல்லாத தம்பதியரின் ஆழ்மன ஆதங்கம். முத்தான கதை அம்சம், மெய் சிலிர்க்க வைக்கிறது.

மடிப்பாக்கம், **ஆ. கிருஷ்ணன்.**

✉ முழுக்க முழுக்க வாசக வாசகியராலே பக்கங்களைப் பௌர்ணமியாக்கி மகிழும் பண்பு, மங்கையர் மலரிலே பூத்துக் குலுங்குகிறது.

திசையன்விளை, **ஆர்.ஜி. காயத்ரி.**

✉ அடேயப்பா! மஞ்சள் பொடிக்கு இவ்வளவு சக்தியா? இதுநாள் வரை மஞ்சளில் இருக்கும் குணநலன்கள் தெரியாமல் இருந்த எனக்கு 'ராஜம் முரளி' எழுதிய குறிப்புகள் பயன் தந்தன!

சீர்காழி, எஸ். புவனேஸ்வரி.

✉ கொங்கு நாட்டுச் சமையல் 'சபாஷ்' சொல்ல வைக்கிறது. அத்துடன் போட்டியும், பரிசும் மிகப் பிரமாதம்!

கொட்டாரம், **வளர்மதி மனோதாஸ்.**

✉ நவராத்திரி பண்டிகையின் நவரசங்களையும் நவ அவஸ்தைகளையும் சிறப்புடனும் சிரிப்புடனும் சித்திரித்திருந்தது கீதா ஸ்ரீகாந்த்தின் 9 நாள் 90 அனுபவம் சிரிப்புக் கதை!

நெய்வேலி, **சாந்தி சுந்தர்.**

✉ 'வல்லமை தாராயோ?' சர்வஜித் பெண் பத்மா ஸ்ரீனிவாசனின் மனதிடமும், ஓயாத உழைப்பும் பிரமிப்பை ஏற்படுத்தியது.

சீர்காழி, **ஆர். கவிதா.**

✉ 'பஞ்ச் டயலாக்!' படித்தேன்.



சனிபகவானைப் பரவசமாக வணங்குகிறீரா? அல்லது சனிபகவானுடன்ஒப்பிட்டு சூப்பர் ஸ்டார் ரஜினியைப் பிடிக்காமல் திட்டுகிறீரா என்று அறியாமல் திகைக்கிறேன்.



திருவான்மியூர், **ஏ. ராமன்.**

✉ பெண்ணின் பெருமையை இதிகாசப் புத்தகங்களின் துணை கொண்டு தெளிவாக விளக்கும்

சுகி.சிவத்தின் 'பெண்ணே நீ வாழ்க' சிந்திக்க வைக்கிறது.
கிருஷ்ணகிரி,
எல். மோஹனசுந்தரிகோபி.

✉ பண்டிகை ஸ்பெஷல் பக்கங்கள் அனைத்தும் இனிமை. எல்லாப் பக்கங்களையும்





படித்து முடித்தவுடன், நவராத்திரி பரீட்சையில் பாஸ் ஆன களிப்புத் தோன்றியது. வாழ்த்துக்கள், உங்கள் 'கொலு கொலு' எழுத்துக்கு.
ராயபுரம், எஸ். ஜானகி சுப்ரமணியன்.

✉ நவராத்திரி 64 இணைப்பில் குட்டிக் கதையில் ஒன்பது நாட்களுக்குள் என்றுள்ளது தவறு. ஏழு நாட்களுக்குள் தட்சகன் கடிக்கும் என்பதே சரி. இந்தக் காரணத்தால்தான் பாகவதம் (சப்தாஹம்) 7 நாட்களில் வாசித்து முடிக்கலாகிறது. தேவியின் புராணத்தை ஏழு நாட்களில் படித்து முடிப்பது மரபு!
கோவை, சாந்தா ஜனார்த்தனன்.

✉ 'முத்தம் கொடுக்கணும்' சிறுகதையில் கதாசிரியை உமா கல்யாணி 'புதுவரவைக் கொண்டாடினாலும் பழசையும் விட்டுவிட மாட்டார்கள்' என்று குழந்தை வருணுக்குப் புரியவைத்திருப்பது சூப்பர்!
சென்னை - 44, ஆர்.வி. சுபாஷிணி.

✉ 'பிறந்த வீட்டுப் பாசம்' மினி தொடர் கதை அருமை. எத்தனை பெற்றோர் மருமகனின் மனதைப் புரிந்து கொண்டு இம்மாதிரி அதிரடியில் நடவடிக்கை எடுக்கிறார்கள்? ஒரே பெண் என்று மருமகனையும் சேர்த்து கூடவே வைத்துக்கொள்ள நினைக்கும் பெற்றோரே அதிகம். இக்கதையைப் படித்த பிறகாவது அம்மாதிரி பெற்றோர்கள் திருந்த வேண்டும்.
மைலாப்பூர், வி. ராஜம்மாள்.

தரைச் சக்கரமாய்ச் சுழன்று..!

✉ 'அமுதா அழுகிறாள்' சிறுகதையில் வரும் பேராசை அமுதாக்கள் ஏராளம் உள்ளனர். காலம் கடந்த ஞானோதயத்தால் பயன் இல்லை.
தஞ்சாவூர்,
வளர்மதி ஆசைத்தம்பி.

✉ அக்டோபர் மங்கையர் மலரின் 'ஒரு வார்த்தை' அமர்க்களம்! அனுஷா நடராஜனுக்கு ஹேட்ஸ் ஆஃப்!
பெங்களூர் - 34, விஜயா ராஜன்.

உள்ளம் தொட்டவள்!

அவளை மறுபடியும் சந்திப்போம் என்று கனவிலும் நினைக்கவில்லை சுந்தர்.

பஸ்ஸுக்காகக் காத்திருந்தான். சாயங்கால வெய்யிலுக்கு மறைப்பாய், தன் மணிபர்ஸை நெற்றிக்கருகே வைத்துக் கொண்டு...

பத்து வருடங்களாகி இருக்குமா... இருக்கும். அப்பொழுது அவளுக்கு இருபத்து மூன்று.. அவனுக்கு இருபத்தியெட்டு. காதல் எல்லாம் இல்லை. பெற்றோர்களால் பேசி முடித்து, இன்னாரை - இன்னார் பெண்ணுக்குக் கன்னிகாதானம் செய்வதாய் பெரியோர்களால் நிச்சயிக்கப்பட்டு, மேற்படி திருமணம் நிகழும்.... இப்படி முகூர்த்தப் பத்திரிகை எல்லாம் அச்சடித்த பின் - நின்று போன கல்யாணம்.

பெண் பார்க்கும் போதும், கல்யாண நிச்சயதார்த்தம் நடந்த அன்றும் அவள் புடவையில் இருந்தாள். இன்று - சூரிதாரில் இருக்கிறாள்.

அதனால்தானோ என்னவோ, இன்னமும் இளமையாக இருப்பது போல...

காரை, பஸ் நிறுத்தத்தில் - குறிப்பாக அவள் நின்று கொண்டிருந்த இடத்தில் கொண்டு போய் நிறுத்தினான் அவன்.

''ரேவதி... மிஸ்.. ரேவதி...''

அவனுள் சந்தேகம். அவள் 'மிஸ்'ஸா... 'மிஸஸ்'ஸா என்று... காரின் ஜன்னல் கதவைத் திறந்து எட்டிப் பார்த்தான்.

''நீ... நீங்க ரேவதிதானே?''

அவள், 'சட்'டெனத் திரும்பினாள். முதலில் இனம் கண்டுகொள்ள முடியாத குழப்பம். ஒரு வினாடிப் பொழுதில் முகத்தில் சூழ்ந்திருந்த சஞ்சல மேகம் விலகியது. அதே சமயத்தில், 'நீ எதுக்காக இப்ப நடுத்தெருவுல, என் பேரைச் சொல்லிக் கூப்பிடறே...' என்கிற எரிச்சலும் விழிகளில் எட்டிப் பார்க்காமல் இல்லை.

அவன், கீழே இறங்கி, காரின் பின் கதவைத் திறந்து விட்டான்.

''எதுக்கு? இதோ, இப்ப பஸ் வந்துடும்...''

அனுராதா ரமணன்



''இருக்கட்டுமே... ஏறிக்குங்க. திடீர்னு உங்களை இங்கே பார்த்ததுலே ஒண்ணுமே ஓடல்லே... கார்லே ஏறுங்க. வீட்டுல நான் கொண்டு விடறேன்...''

அவள் முதலில் தயங்கினாள். பஸ்ஸுக்காகக் காத்திருந்தவர்களின் பார்வையைச் சந்திக்க இயலாமல், காரில் ஏறி அமர்ந்தாள். கூடவே மனசு முணுமுணுக்காமல் இல்லை.

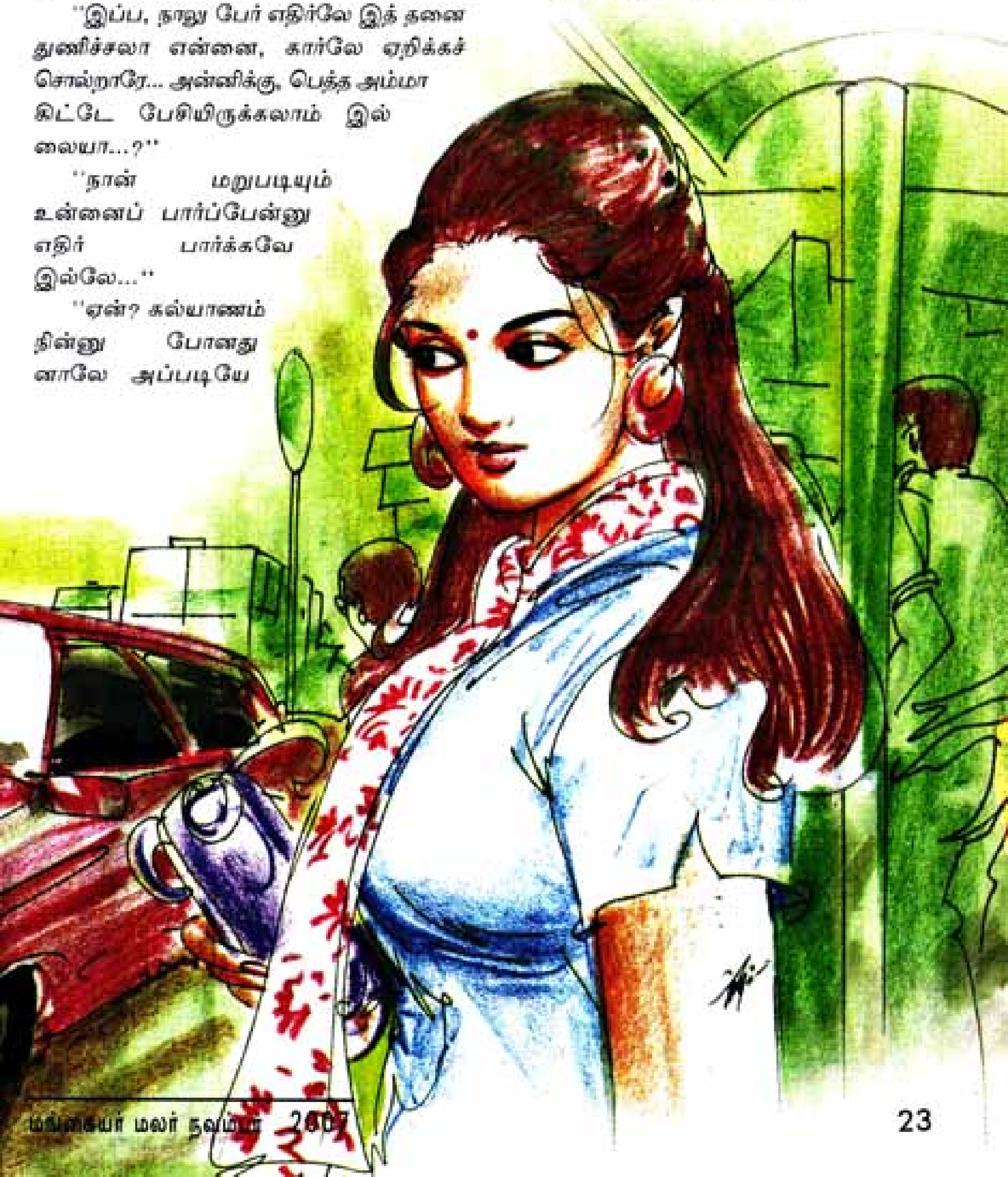
''இப்ப, நாலு பேர் எதிர்லே இத் தனை துணிச்சலா என்னை, கார்லே ஏறிக்கச் சொல்றாரே... அன்னிக்கு, பெத்த அம்மா கிட்டே பேசியிருக்கலாம் இல்லையா...?''

''நான் மறுபடியும் உன்னைப் பார்ப்பேன்னு எதிர் பார்க்கவே இல்லே...''

''ஏன்? கல்யாணம் நின்னு போனதுனாலே அப்படியே செத்துப் போயிடுவேன்னு நினைச்சீங்களா...''

''அய்யோ... நான் அந்த அர்த்தத்துல சொல்லலே. நடந்து போனதுக்கு எல்லாம் நான் மன்னிப்புக் கேட்டுக்கறேன் ரேவதி...''

''பத்து வருஷம் கழிச்சா?''



''நீ நம்ப மாட்டே. நம்ம கல்யாணம் நடக்க இருந்த தேதியில, நான் உங்க வீட்டுக்கு வந்தேன். வீடு பூட்டியிருந்தது. வீட்டைக் காலி பண்ணிட்டு எங்கேயோ போயிட்டதாக, பக்கத்து வீட்டுக்காரங்க சொன்னாங்க...''

அவள், இதற்குப் பதிலேதும் சொல்ல வில்லை. கார் ஜன்னல் வழியாக, ரோட்டைப் பார்த்தபடி உட்கார்ந்திருந்தாள். விழிகளின் அடர்ந்த இமைகளில் நீர் கோத்துப் பளபளத்தது.

''ஐ'யாம் ஸாரி...''

''எதுக்கு? பத்து வருஷங்களுக்கு முன்னாலே ஏதோ அற்ப காரணங்களுக்காக, கல்யாணம் நின்னு போச்சு. அதுக்காக இப்ப எதுக்கு வருத்தப்படணும்?''

''அப்புறம்... உனக்குக் கல்யாணம் ஆயிடுச்சா ரேவதி...''

''ம்...''

''ஆயிடுத்தா?''

''பின்னே... ஆகாம இருக்குமா? பத்து வருஷம் மிஸ்டர் சுந்தர். ஒவ்வொரு பொண்ணோட வாழ்க்கையிலேயும் ரொம்பவும் முக்கியமான பத்து வருஷம். கல்யாணம் பண்ணிட்டு ரெண்டு குழந்தைங்ககூட இருக்கு. பெரியவளுக்கு எட்டு வயசு. சின்னவளுக்கு ஆறு வயசு. அப்படியே அசல் அச்சு எங்க மாமியார் சாயல்...''

அவன், தொண்டைக்குள் பந்தாய் எதுவோ அடைத்தது. உண்மையிலேயே உப்பு பெறாத விஷயத்துக்காகத் தான் இந்தத் திருமணம் தடைபட்டுப் போனது.

சுந்தரின் தாய் கொடுத்த பட்டியல் எல்லாம் தன் சக்திக்கு மீறியதாக இருந்தாலும் அத்தனையையும் ஒப்புக் கொண்டாரே ரேவதியின் தகப்பனார் மூர்த்தி....

''ரொம்பவும் அகலக்கால் வைக்கிறீங்க. வெறும் கையாலே முழம் போடக் கூடாது...''

ரேவதியைப் பெற்றவள், கணவரிடம் தலை தலையாய் முட்டிக் கொண்டாள். அது என்னவோ, கல்யாணத்துக்கு நாள் குறித்து விட்டால், அப்புறம் எல்லாம் தானாகவே நடந்து விடும் என்கிற அசட்டுத் துணிச்சல் மூர்த்திக்கு.

ஆனால் -

முகூர்த்தத்துக்கு இன்னும் ஒரு வாரம் தான் இருக்கிறது. சுந்தர், ரேவதியிடம் காலையும், மாலையும் தொலைபேசியில் விடாது பேசினான். 'முகூர்த்தப் புடவை வாங்க, அம்மா அழைத்து வரச் சொன்னார்' என்று அவளை, தன் ஸ்கூட்டியின் பின்னே உட்கார வைத்து அழைத்துப் போனான். யாருக்கும் தெரியாமல், தன் அன்புப் பரிசாக முத்துக்கள் பதித்த நெளி மோதிரம் வாங்கித் தந்தான். அவளோ, இரவு பகலாய் கண் விழித்து, அவனுக்காகக் கைக்குட்டை களில் பூத்தையல் போட்டுக் கொடுத்தாள். ஒரே



போட்டோக்களை ஆல்பமாக கம்ப்யூட்டரில் பத்திரப்படுத்துவது போல் பழைய கடிதங்களையும் குறிப்பாக தாத்தா, பாட்டி போன்றவர்கள் வெகு காலத்திற்கு முன் எழுதிய கடிதங்களையும் ஸ்கேன் செய்து கம்ப்யூட்டரில் போட்டு வைத்தால், பத்திரமாக இருப்பதுடன், மலரும் நினைவுகளாகவும், அடுத்த தலைமுறைகளுக்கு, பாசத்தை உணர்த்துவதாகவும் இருக்கும்.

- சங்கரி வெங்கட்,
புதுபெருங்களத்தூர்.

திருமணமும் தீபாவளியும்

திருமண வாழ்க்கை என்பது ஒரு வெடிக் கடை. மனைவி, முதலிரண்டு ஆண்டுகளில் பூ மத்தாப்பாய் இருக்கிறாள். கணவன் சடபுடா வெடியாக இருப்பான். பிறகு குழந்தைகள் என்ற சீனி சரத்தைக் கொளுத்தியதும் மனைவி அதிர்வேட்டா கிறாள். கணவன் புஸ்வாணமாகி விடுகிறான்.

- திருமண அரங்கு நூல்

தகவல்: சியாமளா சுவாமிநாதன், திருவனந்தபுரம்.

யொருமுறை, படபடக்கும் இதயத்தை அழுந்தப் பிடித்தபடி, அவன் அடமாய் கேட்டான் என்பதற்காக, அவனது கன்னத் தில் பூ முத்தம்கூடக் கொடுத்தாள்.

இப்பொழுது நினைத்தாலும் கண்ணீர் பொங்குகிறது. இன்றையக் காலகட்டத்தில் ஆணும் பெண்ணும் முத்தமிட்டுக் கொள் வது என்பது சர்வசாதாரணமாகி விட்டது. அவன் காலத்தில் மட்டுமில்லை, குடும்பத் திலும்கூட பெண்ணை அது போல வளர்த்த தில்லை... முத்தம் என்பது மகத்தான சமாச்சாரம்... ஏழு வயசுக்கு மேல் வளர்ந்த சிறுவனுக்குக் கூட முத்தமிடக் கூடாது என்று பாட்டி கண்டிஷன் போடுவாள்.

மாமியாரை மீறி லட்சுமியே, தன் கணவரின் கன்னத்தைத் தொட்டிருக் கிறாளோ... என்னமோ...

ஒரு சின்ன முத்தம் - அன்றைக்கு ரேவதியை எப்படியெல்லாம் இம்சித்தது தெரியுமா...

''அவருக்கென்ன... அடம்பிடிச்சு வாங் கிட்டுப் போயிட்டார். எனக்குத்தானே பாடு...''

''என்ன பாரு...''

''என்னவா... வரட்டும் அவர்... சொல் றேன்...''

அடுத்து அவனைச் சந்திக்கப் போகும் நாளை நினைக்கும்போதே, அவளது இதழ் கள், அவளது உத்தரவையும் மீறி ஏங்க ஆரம் பித்து விட்டன...

இன்னமும் நன்றாக நினைவிருக்கிறது.

அன்றைக்கு வீட்டில் சுமங்கலிப் பிரார்த்தனை. கூடத்தில் இலைகள் போடப் பட்டு, வயதான சுமங்கலிகளுக்கு எண் ணெய், சீயக்காய் கொடுத்து, மஞ்சள், குங்குமம் அளித்து, ஈரக் கூந்தலுக்கு மலர்ச் சரம் தந்து, தங்களது குடும்பத்துக்காக ஓடி ஓடி வேலை செய்த அந்த மாதரசிகளின் பாதம் பிடித்து மஞ்சள் பூசி, நலங்கிட்டு...

''காமாட்சி...சின்னக் கமலா... பெரிய அக்கா ஜானகி, பிச்சம்மா, சங்கரி... இன்னும் அறிஞ்சவங்க, தெரிஞ்சவங்க அத்தனை பேரும் சாப்பிட வாங்க...''

லட்சுமியும், இன்னும் சில பெண்மணி களும் இரு கைகளையும் தட்டி, எப் பொழுதோ பரலோகத்துக்குப் போய்ச் சேர்ந்த, குடும்ப சுமங்கலிகளைப் பெயர் சொல்லி அழைக்க -

வாசல் காலிங்பெல் கிர்ர்ர்ரென ஒலித்தது.

''நீ கூப்பிட்ட வேகத்தைப் பார்த்து, நிஜமாவே மேலே போனவங்க எல்லாம் வந்துட்டாங்க போலடி...''

வாசலில் தெரிந்த தலையைக் கண்டதும், லட்சுமி பேச்சை அப்படியே நிறுத்திக் கொண்டாள்.

''சம்பந்தி அம்மாளா... வாங்க... வாங்க... அட, மாப்பிள்ளை,... அவரோட பெரியம்மா, அத்தை, அத்தை வீட்டுக்காரர்... ஒரு ஃபோன் பண்ணியிருக்கக் கூடாதோ.. இதோ, சுமங்கலிகள் பந்தி முடிஞ்சதும்... இருந்து, சாப்பிட்டுட்டுத்தான் போக ணும்...''

லட்சுமி படபடத்தாள். அப்பொழுது தான் சுந்தரின் தாயார் நீலாயதாட்சி, முகத்தை மரத்தட்டு மாதிரி வைத்துக் கொண்டு கேட் டாள்:

''ஆமா, லட்சுமி... நீங்க இவருக்கு ரெண்டாந்தாரமா...?''

''ஏன்.. ஏன் கேட்கறீங்க...''

''சொல்லுங்க. ரெண்டாந்தாரமா... முதல் தாரம் உயிரோட இருக்கறப்பவே உங்களைக் கட்டிக்கிட்டாரா... கட்டிட்டாரா... இல்லே?''

காதைப் பொத்திக் கொண்டாள் லட்சுமி. மூர்த்தி அப்படியே குன்றிப் போனார். ரேவதி, 'இதை இன்னும் சொல்லவே இல்லையா அப்பா..' என்பது போல, பார்வையிலேயே குற்றப் பத்திரிகை வாசித்தாள்.

''அம்மா... இந்தக் கல்யாணத்துக்கு இது இப்ப அவசியமில்லையின்னுதான் சொல்லலே. பெரியவளுக்கு பொண்ணு ரெண்டு; பையன் ஒண்ணு... மூணு குழந்தைகள். அவ மூணாவது பிரசவத்தின்போதே படுத்த படுக்கையாயிட்டா... இவ ஒத்தாசைக்கு வந்திருந்தா என்னை அப்படிப் பார்க்காதீங்க. தப்பு செஞ்சவன் நான். பெரியவ இருக்கறப்பவே என் குற்றத்தை ஒத்துட்டு தாலி கட்டினேன். லட்சுமி, என் பெண்டாட்டிக்கும் குழந்தைகளுக்கும் உடம்பை செருப்பாத் தச்சுப் போட்டா...''

''இருக்காதா பின்னே? மூத்தாள் செத்தா இளையாள் சாம்ராஜ்யம்தானே?''

சுந்தரின் அத்தை வீட்டுக்காரர் நக்கலாகச் சிரித்தார்.

ரேவதி, கண்ணீர் முள்ளாய் உறுத்த, சுந்தரையே பார்த்தபடி நின்றிருந்தாள். கதவின் ஒரு பாதி வழியே அவள் பார்ப்பதை அவனும் பார்த்தான்தான். ஆனால், அப்பொழுது அம்மாவிடம் சமாதானமாய் ஏதும் சொல்லவில்லையே... ஏன்?

''உள்ளே தோண்டத் தோண்ட இன்னும் எத்தனை விஷயங்கள் இருக்குமோ... பரவாயில்லே. உங்க பெண்ணுக்கு வேற எடம் பார்த்துக்குங்க...''

''ஏம்மா... ரெண்டாங் கல்யாணம்கறது அத்தனை பெரிய பாவமா...''

ரேவதியின் தாய், அடக்க மாட்டாத துக்கத்துடன் கேட்க, சீறி வெடித்தாள் சுந்தரைப் பெற்றவள்.

''தப்பான்னா கேட்கறே? பச்சைக் கிளி மாதிரி ஒருத்தி இருக்கறப்பவே கருநாகம் மாதிரி உள்ளே வந்து புகுந்தியே... எத்தனை சாமர்த்தியம். வித்தை தெரிஞ்சவளா இருப்பே நீ? நாளைக்கு உன் பொண்ணும் அப்படி இருக்க மாட்டான்னு எப்படி நம்பறது?''

''போதும்மா. போயிட்டு வாங்க...''

லட்சுமிதான் அவர்களைக் கும்பிட்டு வழியனுப்பினாள். மூர்த்தி அன்றைக்கு இடிந்து உட்கார்ந்தவர்தான். வேறு ஊர், வேறு இடம் என எங்கே போனாலும் பாழாய் போன மனசை எங்கேயும் கழற்றிப் போட முடியவில்லையே... அதிகபட்சமாக ஏழெட்டு மாதங்கள் உயிருடன் இருந்திருப்பாரா... அவ்வளவுதான். மூத்தாளின் குழந்தைகள் சித்தியிடமும் அவளது பெண்களிடமும் பிரியமாக இருந்தாலும், அவரவர்களுக்கு என்று குடும்பம், குழந்தைகள் எல்லாம் இருக்கிறதே...

யாருக்காக யார் பாரம் சுமக்க முடியும்?

''ஆமா... உங்களுக்கு எத்தனை குழந்தைகள்?''

அவள், விட்டேற்றியாய்க் கேட்க, அவன் 'சட்' என அவளைத் திரும்பிப் பார்த்துப் புன்னகைத்தான்.

''எனக்கு ஒரே பொண்ணு... அஞ்சு வயசு. அவ அம்மா மாதிரி...''

அவள், வெளியே வெறித்தாள். காரில்



ஆஹா 50!

வீட்டில் எத்தனை டிபன்பாக்ஸ் இருந்தாலும் சமயத்தில் காணாமல் போய்விடும். அதனால் கல்யாண வீடுகளில் தட்டு, பேஸினைத் தவிர்த்து டிபன்பாக்ஸ் பரிசாகத் தருவதே உத்தமம்!

- ஜெயா, சென்னை - 83.


கல்யாண வைபவங்கள்
கல்யாணுடன்
வைபவ்
திருமண
பட்டுக்கள்
&
தங்க நகைகள்
வைபவ், சுபமுகூர்த்த தருணங்களில் ஒவ்வொரு மணமகளையும் ஒரு அழகு தேவதையாக ஜொலிக்கச் செய்யும் எழில்மிகு பட்டுச் சேலைகள் மற்றும் தங்க நகைகளின் பிரத்தியேக கலெக்ஷன்.
உங்களைப் போலவே தனித்துவமும், புதுமைப் பொலிவும் மிக்க இந்த கலெக்ஷனில் இருந்து தேர்ந்தெடுங்கள். வாழ்வில் ஒருமுறையே அரங்கேறும் கல்யாண வைபவத்தை காலமெல்லாம் நினைவில் நிலைக்கும் ஒன்றாக மாற்றுங்கள்.
கல்யாண் ஜுவெல்லர்ஸ்
R.K.V. ரோடு, ஈரோடு.
www.kalyanjewellers.co.in
கல்யாண் சாரீஸ்
பட்டின் தலைநகரம்
www.kalyansarees.co.in



உட்கார்ந்து கொண்டு, ஏர்கண்டிஷனுக்காக, கண்ணாடியை ஏற்றி விட்டுக்கொண்டு, வெளியே பார்த்தால் மழை நீர் குட்டைகள் கூட, காஷ்மீர் ஏரி மாதிரி அழகாகத்தான் இருக்கிறது. அந்த அழுக்குக் குட்டையில் மிதக்கும் குப்பைகள் எல்லாம், ஏரியில் பயணிக்கும் படகுகள்...

ஓரக்கண்ணால் சுந்தரைப் பார்த்தாள். திருமணம் நின்றதால், கல்யாணச் சந்தையில் தேங்கிப் போன சரக்காக நிற்பவளைப் பற்றி இவனுக்கு என்ன தெரியும்? அக்கறை உள்ளவனாக இருந்தால், எங்கே இருந்தாலும் தேடிக் கண்டுபிடித்து வந்திருக்க வேண்டாமோ...

அவளது எண்ண ஓட்டத்தை அவனது கேள்வி தடைசெய்தது.

''துரைசாமி பிரிட்ஜ் வந்தாச்சு. ஒரு காபி குடிச்சிட்டுப் போகலாமா... பாண்டிபஜார்லே?''

''வேண்டாம். அம்மா கவலைப்படுவா...''

''அம்மாவா?''

அவன் வியப்புடன் கேட்டான் :

''அம்மா உன் கூடத்தான் இருக்காங்களா?''

''இல்லையில்லே... அவரோட அம்மா...''

''நான் உன் வீட்டுக்காரரைப் பார்க்கலாமா?''

அவள் முகம் சிவந்தாள். கொஞ்சம் பரபரத்துக் கூடப் போனாள்.

''நான்ஸென்ஸ். நீங்க எதுக்காக அவரைப் பார்க்கணும். மிஸ்டர் சுந்தர்... என் வாழ்க்கை மிகத் தெளிவாப் போயிட்டிருக்கு... நீங்க அநாவசியமா அதைக் கலைக்க வேண்டாம். நான் இங்கேயே இறங்கிக்கறேன்...''

''ஸாரி... வெரி ஸாரி... நான் கேட்டதுல ஏதாவது தப்பு இருந்தா மன்னிச்சுக்க...''

''...............''

''ஆனா, என் ஒய்ஃப்பை நீ தாராளமாப் பார்க்கலாம்...''

அவள், அவனை நிமிர்ந்து பார்த்தாள். இதழ் கடையில் அதே புன்னகை.

''என்ன... பார்க்கறியா?''

அவன், ஸ்டீயரிங்கை ஒரு கையால் பிடித்தபடி, லாகவமாய் தன் சட்டைப் பாக்கெட்டிலிருந்த பர்ஸைப் பிரித்து, பின் ஸிட்டிலிருந்த அவளுக்குக் காட்டினான்.

ரேவதியின் விழிகள் வெளியே தெறித்து விடும்போல விரிந்தன.

அது... அவளுடைய புகைப்படம்தான். எப்பொழுதோ அப்பா, பெண்ணின் புகைப் படத்தை மாப்பிள்ளை வீட்டுக்குப் பார்க்கக் கொடுத்தது...


Celebrating Diamonds
OKJ™
SINCE 1933
THE JEWELLERY STORE
PENDANTS • NECKLACES • BANGLES
Pendants with
changeable centre stones
Emerald
Sapphire
Ruby
SUNDAYS OPEN • VALET PARKING
• 3RD AVENUE, ANNANAGAR. PH: 26265000/8000 • 74, USMAN ROAD, T.NAGAR. PH: 24340027/5809.
WWW.OKJ.IN



தீபாவளியன்று பட்டாசுக் கூடையில் வெடிகளையும், மத்தாப்புகளையும் சேர்த்து வைக்காமல் தனியே வைப்பது பாதுகாப்பானது.

- பி. ஜானகி,
பாளையங்கோட்டை.

பழைய ரேவதி... காலத்தின் கல்லடி எதுவும் படாத பூத்த புத்தம் புதுப் பூப்போல...

அவள் அதைப் பறிக்கக் கையை நீட்டுவதற்குள், அவன் பர்ஸை பத்திரமாய்ச் சட்டைப் பைக்குள் போட்டுக் கொண்டான்.

''இந்த ஃபோட்டோவை நீ கேட்க முடியாது. நான் ஒண்ணும் நிஜமான உன்னைக் கேட்கலே. நீ எவனோடயோ, பிள்ளைக் குட்டியோடு சுகமா இரு. வயசாகி, தலை நரைச்சு, உன் குழந்தைகளுக்குக் கல்யாணம் செஞ்சு, கிழவியாப் போ... எனக்கு இந்த ஃபோட்டோ ரேவதி போதும். உனக்குத் தெரியாது. நான், எங்கம்மாகிட்ட எவ்வளவு சண்டை போட்டிருப்பேன்னு...''

அவள் பிரமித்துப்போய் பார்க்கிறாள். சுந்தர், தன்னைப் பற்றி, சுருக்கமாய்ச் சொன்னான்.

''ஒண்ணும் பிரமாத விஷயமில்லே... கல்யாணம் நின்னு போனதுக்கு அப்புறம், எங்கம்மா அதே முகூர்த்தத்துல வேற ஒரு பொண்ணைப் பார்த்து எனக்கு முடிக்கணும்னு நினைச்சா, குதிச்சா. என் மனசு முழுக்க ஒருத்தி ஆக்கிரமிச்சிட்டிருக்கறப்ப, இன்னொருத்திக்கு ஏது இடம்? நான் முடியாதுன்னு சொன்னதுமில்லாம, வெளிநாடு கிளம்பிட்டேன். எத்தனையோ மன்றாடியும் ஒண்ணும் பலிக்காததாலே, என் தம்பிக்கு தன் இஷ்டப்படி கல்யாணத்தைப் பண்ணிப் பார்த்தா...''

இந்த இடத்தில் சற்று நிறுத்தி, அவளைத் திரும்பிப் பார்த்தான்...

''வீடு வந்தா சொல்லு...''

''வேண்டாம். தெருமுனையிலேயே இறக்கி விட்டாப் போதும்...''

''கல்யாணத்தைப் பண்ணிட்டு என் தம்பியும் அமெரிக்காவுக்கு வந்தான். ஒய்ஃபுக்கு விசா கிடைக்கலே... ரெண்டு வருஷம் போச்சு. அங்கேயே ஒருத்தியப் பார்த்து அவளோட செட்டிலாகிட்டான். இங்கே இவ கோர்ட், கேஸ்னு ஏகப்பட்ட பிரச்னை... இதுல அம்மா ரொம்ப அடி பட்டுட்டா... அந்தப் பொண்ணோட அப்பா அம்மாவைப் பேசினதுக்கு, கடவுள் எனக்கே இப்படிக் கொடுத்துட்டார்'னு.. ப்ச்... அம்மா போய் நாலஞ்சு வருஷமாறது...''

''இப்படியே இறங்கிக்கறேன்...''

அவள் கூற, சுந்தர் மழை சேறு இல்லாத இடமாகப் பார்த்து காரை நிறுத்த... அவசரமாய் இறங்கியவளின் பர்ஸ் தவறி சேற்றில் விழ... சட்டெனக் குனிந்து எடுத்தான் சுந்தர்...

பர்ஸின் உள் முகப்பில் யாரது?

அவன் உற்றுப் பார்க்கிறான்...

அய்யோ.. அவன்தான். அவனேதான்...

அப்படியானால்...?

அவன் நிமிர்ந்து அவளைப் பார்க்க, அவளோ இதுவரையில் தனக்குத்தானே போட்டிருந்த திரை விலகி விட்ட அதிர்ச்சியில் திக்குமுக்காட... அவன் மிக மிகக் கனிவாய் சொன்னான் :

''பத்து வருஷத்துக்கு முன்னாலே, அவசரமா, பயத்தோட ஏதோ ஒண்ணு கொடுத்த ஞாபகம். நான் யார்கிட்டேயும் கடன் வெச்சதில்லை! உங்கம்மாவைப் பார்க்க இப்பவே வரலாமா...''

அந்தக் குறுகலான சந்தில் கொளுத்திப் போட்ட தௌஸண்ட்வாலா - அவனை வரவேற்றது. 'இத்தனை அமர்க்களமான வரவேற்பு தேவைதானா?' என்று கேட்டவர்களுக்கு...

ரேவதி - சுந்தரைப் போலக் காத்திருந்தால் தெரியும் இதன் அருமை! ●

सिंडिकेटबैंक

SyndicateBank

(A GOVT. OF INDIA UNDERTAKING)

Head Office: Manipal - 576 104

विश्वसनीय, मैत्रीपूर्ण

FAITHFUL, FRIENDLY

Your faithful & friendly financial partner

தீபாவளி நல்வாழ்த்துக்கள்



A GOLDEN OPPORTUNITY FOR THRIFT & GIFT

SyndicateBank

*99.99% purity guaranteed

* Available in 4,8,10, 20 and 50 gms



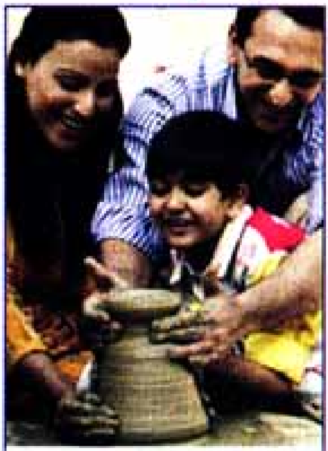
SyndSona

A golden opportunity for thrift and gift

SyndSona Gold Coins in assorted sizes and assured quality now available from designated branches of SyndicateBank. SyndicateBank offers SyndSona, an ideal investment / gift option to its customers and general public

Sailent Features of SyndSona:

- Gold Coins of 4 gms, 8 gms,10gms and 50gms at most competitive rates
- Elegant and tastefully designed coins
- Available in world class **Tamper Proof Assay Certified** packaging
- Highest purity 999.9%
- Customers can give authorization to debit their accounts for purchase of Gold Coins
- Non customers For Purchase upto Rs. 50,000/- Cash / Pay Order / Bank Draft. Purchase above Rs. 50,000 /- only by PayOrder / Bank Draft



SyndNivas

HOME LOANS

A home of your own won't be a dream any longer. SyndicateBank makes owning your home pleasant and hassle free with the SyndNivas scheme. Be it a new house or second house, extensions to the your present one or repairs and modification; SyndicateBank will care of your needs with easy and affordable repayment terms ranging from 5 to 20 years. Going a step further, we also finance furnishings as part of the package.

SMS ENQUIRY

For Gold SMS	- SGOLD	to 56767
For Insurance SMS	- SINSURE	to 56767
For CreditCard SMS	- SCARD	to 56767
For Account opening SMS	- SACCT	to 56767

*Premium SMS charges will be applicable

For further clarification please contact our nearest branch.

www.syndicatebank.com

Toll Free Voice Mail No. 1800 425 66 55



SyndSenior

PERSONAL LOAN FOR PENSIONERS

An exclusive Personal Loan Scheme for Pensioner

Eligibility	Pensioners in receipt of regular monthly pension from Central / Stage Governments / Public Sector Units / Defence Establishments and other government or quasi government institutions whose pensions are being routed through accounts held with our Bank
Quantum of Loan	Amoung ranging from Rs.0.50 lakh to Rs.3.00 lakh based upon the age profile of the pensioner.
Purpose	Any genuine personal or business credit requirement
Security and Guarantee	No security required. No guarantee for loans upto Rs.0.50 lakh. For other loans, guarantee of an acceptable third party or family member.
Processing Fees	No processing fees for loans up to Rs. 0.50 lakh and for other loans flat processing fees of Rs. 200 per loan irrespective of loan amount
Repayment	Up to 72 EMIs



காலம்டா சாமி!

என் பாட்டி எனக்குச் சொன்னவை :	நான் என் மகளுக்குச் சொல்லிக்கொண்டிருப்பது :
அடுப்பிலே வெங்கலப் பானையில் அரிசியைப் போட்டு விட்டு அது கொதித்து வரும்போது மூடாதே, ஆகாது.	குக்கரை நன்றாக இறுக்கி மூடு.
புடவையை நல்லா ஒட்டப் பிழிந்து, அந்தத் தண்ணி கீழே பூமியில் சிந்தினா, பிதுர்களுக்கு ஆகாது.	ட்ரைவாஷுக்குக் கொடுத்துடு!
தாலிச் சரட்டிலே மஞ்சளை நல்லா அரைச்சுத் தடவிக் குளி. அப்பத்தான் சரடு பளிச்சுனு இருக்கும்.	தாலியைத் தங்கச் சரடுலே, கோத்து போட்டுக்கோ. கயிறு கருப்பா பார்க்க நல்லாவே இல்லே.
நெத்தியிலே பளிச்சுனு குங்குமம் வைச்சுக்கோ. பார்க்க மஹாலக்ஷ்மி மாதிரி இருப்பே.	இப்ப வர்ற குங்குமம் எல்லாம் ஒரே கலப்படம். அலர்ஜியாயிடும். ஸ்டிக்கர் வச்சுக்கோ.
சந்தியாகாலம் வாசல் கதவைச் சாத்தாதே. திறந்திருந்தாதான் லக்ஷ்மி வருவா.	ஆறு மணியாச்சு; வாசல் கதவை மூடு. கொசு வந்துடும்!"
நுனி மயிர் கீழே பூமிக்கு நேரா படக் கூடாது. தலையை இறுக்கமா, பின்னி கட்டிக்கோ.	தலைமுடி அதிகமா இருக்கு. சளி பிடிச்சுக்கும். 'பாப்' வெட்டிக்கோ.
குப்பையை வெள்ளிக்கிழமை வாசலிலே கொட்டாதே. லக்ஷ்மி தேவி வரமாட்டா.	குப்பை வண்டி வருது பார், குப்பையை வெளியிலே கொட்டு.
கார்த்திகையில் அகல் நிறைய இலுப்பெண்ணெய் ஊற்றி முத்து போல எரிய விடு; வீடு பூரா வை.	மெழுகுவத்தி வாங்கி, வீட்டு பால்கனியில் வை. எண்ணெய் பட்டு டைல்ஸ் வீணாயிடும்.

- உமாகிருஷ்ணா, கரூர்.

அமாவாசை நிலவு

தேவிபாலா

அந்தக் கல்யாண மண்டபமே களைகட்டி இருந்தது. வருபவர்களை திலகம் உற்சாகமாக வரவேற்றுக் கொண்டிருந்தார். ஈஸ்வர் முகத்தில் அதைவிட மகிழ்ச்சி!

மணவறையில் அலங்கரிக்கப்பட்ட மைத்ரேயி உட்கார்ந்திருந்தாள்.

பட்டுச் சேலை கட்டி, நகைகள் அணிவித்து, மலர்கள் சூடி மைத்ரேயி மகாலக்ஷ்மி போல களையாக இருந்தாள்.

சற்றுத் தள்ளி தேவகி கண்ணீருடன் நின்றாள்.

அம்மா தேவகியால் துக்கத்தை அடக்க முடியவில்லை.

''கேவலமாக நடத்தப்பட்டு ஓர் அனாதை போல் கருதப்பட்ட என் மகளுக்கா இப்படி ஒரு விழா?''

அம்மா ஆனந்தத்தில் உடைந்து போனாள். நிற்கக் கூட முடியாமல் தலை சுற்றியது.

கோபால் மண்டபத்துக்கு வெளியே வந்து விட்டான்.

மெதுவாகப் படியேறி ஓர் ஓரமாக நின்றான். மையத்தில் தன் தங்கை மகாலக்ஷ்மி போல அமர்ந்திருப்பது கண்களில் விழுந்தது.

மைத்ரேயி அவனைப் பார்த்து விட்டாள்.

பரபரப்பாக இருந்தது.

அம்மாவை அருகில் அழைத்தாள்.

''அங்கே பாரும்மா... அண்ணன் வந்திருக்கு!''

தேவகி திரும்பினாள்.

கோபால் ஒதுங்கி நிற்பது தெரிந்தது.

''எந்த முகத்தை வச்சுக்கிட்டு வந்திருக்கான்? வெட்கமாயில்லை?''

''அம்மா! அப்படிச் சொல்லாதே. நீ போய்க் கூப்பிடும்மா!''

''நான் மாட்டேன் மைத்ரேயி! நம்மை அழைச்சுக்கிட்டு வரும்போது உமா யாருன்னு இந்தம்மாவுக்குத் தெரிஞ்சு போச்சு. இவங்க ஒப்புக்க மாட்டாங்க!''

திலகம் அருகில் வந்து விட்டாள்.

''எல்லாரும் வந்தாச்சு. நலங்கு தொடங்கலாமா?''

''அம்மா!''

''என்ன மைத்ரேயி?''

''மன்னிச்சிருங்க. கோபப்படாதீங்க!''

''எதுக்கும்மா உங்கிட்ட கோபம்?''

''இல்லை... எங்கண்ணன் வந்து மண்டப வாசல்ல ஓரமா நிக்கறார். அவரை உள்ளே கூப்பிடச் சொன்னா, அம்மா மறுக்கறாங்க. பாவம் அண்ணன்!''

திலகம் ஒரு நொடி மௌனமாக நின்றாள்.

''நான் சொன்னது தப்புனா...?''

''இல்லைம்மா. எது தப்பு, யார் தப்புன்னு பார்க்கற நேரமில்லை இது. நீ சந்தோஷமா இருக்கணும். உன் ஆசைகள் எதுக்காகவும் மறுக்கப்படக் கூடாது. அம்மா,

என் கூட வாங்க!''

இருவரும் வாசலுக்கு வர, கோபால் எதையும் பார்க்காமல் கண்களை தங்கை மேலேயே வைத்திருந்தான்.

''கோபால்!''

அம்மா அழைக்க விடுபட்டான்.

திலகம் அருகில் வந்தாள்.



''நீங்க வந்ததுக்கு ரொம்ப சந்தோஷம். உள்ளே வாங்க. முதல்ல டிபன் சாப்பிடுங்க. அம்மா, அழைச்சுக்கிட்டு போய் உங்க மகனைச் சாப்பிட வையுங்க.''

''வா, கோபால்!''

அம்மா பின்னால் கோபால் நடந்தான்.

அவனைத் தனியாக ஓரிடத்தில் கொண்டு வந்து தேவகி உட்கார வைத்தாள்.

பலவிதமான காலை உணவு இலை முழுக்கப் பரிமாறப்பட்டது.

''சாப்பிடு கோபால்.''

ஒரு கவளம் பொங்கலை எடுத்து வாய்க்குக் கொண்டு போனான். நிமிர்ந்தான். எதிரே அம்மா.

அவனையே துளைக்கும் பார்வை.

''இதை நடத்த வேண்டியவன் நீ! யாரோ நடத்தறாங்க. நீ வந்து வெட்கமில்லாம சாப்பிடறியா?''

அம்மா சொல்லவில்லை.

அந்தப் பார்வை சொல்வதைப் போல இருந்தது.

கோபால் சாப்பிட முடியாமல் நிறுத்தி விட்டான்.

''ஏண்டா? சாப்பிடுடா!''

''இல்லைம்மா. அவமானமா இருக்கு. என்னால சாப்பிட முடியலை.''

''நான் உன்னை ஒண்ணும் சொல்லலியேடா!''

''நீ சொன்னாத்தானா? உன் பார்வைல ஆயிரம் கேள்வி இருக்கேம்மா. அதுல ஒரு கேள்விக்குக் கூட என்னால பதில் சொல்ல முடியலைமா.''

அழுது விட்டான்.

தேவகி நொந்து போனாள்.

''அம்மா! என்னை மன்னிச்சிடு. அவளை அடக்க என்னால முடியலை. ராட்சஸி அவதாரம் எடுக்கறா. சமாளிக்கவே முடியலைமா...''

தேவகி பேசவில்லை.

''ஒரு ஆம்பிளை இப்படி பேசலாமான்னு நீ கூடக் கேட்கலாம். ஆனா கௌரவம் பார்க்க வேண்டியிருக்கேம்மா. இவ பண்ற ஆர்ப்பாட்டத்துல தெரு கூடிட்டா, நான் வெளில நடமாட வேண்டாமா? ஒரு புருஷன் தப்பே பண்ணலைன்னாலும் பொம்பளைக்குத்தானேம்மா உலகம் ஆதரவு கொடுக்கும்? நான் சப்பைக் கட்டோ, சமாதானமோ தேடலைமா. நான் பேசறது நிஜம்.''

தேவகி முகம் இறுகிக் கிடந்தது.

''உன்கிட்ட, மைத்ரேயிகிட்ட எனக்குப் பாசம் இல்லைன்னா நெனச்சே? நிறைய இருக்கும்மா. வெளிப்படுத்த என்னால முடியலை. மனைவி அமையறது யோகம்மா. எனக்கது இல்லை. நான் பண்ணின பாவம்!''

திலகம் தூரத்தில் வந்து கொண்டிருந்தாள்.

''அந்தம்மா வர்றாங்க''

கோபால் இலையை சட்டென மூடி விட்டான்.

''அம்மா வாங்க நேரமாச்சு. தம்பி



கேழ்வரகு தோசை செய்யும் பொழுது கேழ்வரகை நன்கு சுத்தம் செய்து 6 மணி நேரம் ஊறவைத்து வடிகட்டி ஹாட்கேஸில் ஒரு நாள் முழுக்க வைக்க நன்கு முளைவிடும். அதனுடன் உளுந்து சிறிது சேர்த்து அரைத்து 4 மணி நேரம் கழித்து தோசை வார்க்க பஞ்சுப் பஞ்சான கேழ்வரகு தோசை தயார். எல்லா வயதினருக்கும், சர்க்கரை நோயாளிகளும் சத்து நிறைந்த தோசையாக்கும் இது.

-' நளினி ஜெயபால், ஈரோடு.



வெள்ளைப் பூசணிக்காயை பூந்துருவலாகத் துருவி, இஞ்சி, பச்சை மிளகாய், கொத்துமல்லி, கறிவேப்பிலை, கடுகு தாளித்து, தயிரில் கலந்து உப்பு சேர்த்து, தயிர் பச்சடியாகச் சாப்பிட்டால் மிகவும் ருசியாக இருக்கும். பூசணிக்காய், ரத்தக் கொதிப்பு, கொலஸ்ட்ரால், தலைச் சுற்றல் ஆகியவற்றைக் கட்டுப்படுத்தும்.

– பா. பனிமலர், மதுரை – 14.

வாங்க... சாப்பிட்டீங்களா?''

''ஆச்சும்மா... பிரமாதம்!''

''சரி, வாங்க...''

மூவரும் மணமேடைக்கு வர, முதலில் திலகம் மைத்ரேயிக்கு நலங்கு வைத்தாள். பிறகு மற்ற பெண்கள் வைக்கத் தொடங்க, சற்றுத் தள்ளி ஈஸ்வர் சகலத்தையும் சந்தோஷமாகப் பார்த்துக் கொண்டிருந்தார்.

தேவகிக்கு பொங்கிப் பொங்கி வந்தது. கண்ணீரை அடக்க முடியவில்லை.

கோபாலும் அதே மனநிலையில் இருந்தான். குற்ற உணர்வு ஒரு பக்கம் கொந்தளித்தது.

ஈஸ்வரின் மகன் கோகுல் வேறொரு பக்கம் நின்றபடி மைத்ரேயியை வைத்த கண் வாங்காமல் பார்த்துக் கொண்டிருந்தான்.

சடங்கு தொடர்ந்து நடந்து கொண்டிருக்க, திலகம் நிறைவுடன் இந்தப் பக்கம் வந்தாள்.

தேவகி திலகத்தின் கைகளைப் பிடித்துக் கொண்டாள்.

''நான் உங்களுக்கு ரொம்பக் கடமைப் பட்டிருக்கேன். என் நன்றியைச் சொல்ல வார்த்தைகள் இல்லை. அன்னிக்கு சொன்னீங்க மங்கல நிகழ்ச்சிகள்ல நாங்க ரெண்டு பேரும் கலந்துக்கறதில்லைன்னு. நான் ஆடிப் போயிட்டேன். இப்ப நீங்களே நலங்கு வச்சதுதான் என் மகளுக்குப் பெருமை!''

''இல்லம்மா, இந்த மாதிரி ஒரு மங்கல நிகழ்ச்சில கலந்துக்கற தகுதியை அவ எனக்குக் குடுத்துட்டா பாருங்க...''

கோபால் சகலமும் கேட்டுக் கொண்டிருந்தான்.

''இத்தனை பெருமை மிகுந்த என் தங்கச்சியை வீட்ல தக்க வச்சுக்க உமா குடுத்து வைக்கலியே?'' என்று அவன் மனம் துடித்தது.

நலங்கு முடிந்து, மற்ற சாங்கியங்களும் நடந்தன. மைத்ரேயி எழுந்து வந்து முதலில் ஈஸ்வர் - திலகம் காலில் விழ,

''முதல்ல அம்மாகிட்ட ஆசீர்வாதம் வாங்கும்மா...''

''இல்லீங்க... நீங்க ரெண்டு பேரும்தான் முதல்ல...''

பிறகு அம்மா காலில் விழுந்தாள். அண்ணன் காலில் மைத்ரேயி விழ, கோபால் கண்ணீருடன் தன் கழுத்தில் இருந்த ஐந்து சவரன் தங்கச் சங்கிலியை படக்கென கழற்றி, அவள் கழுத்தில் போட வந்தான்.

''அண்ணே இரு.. இது புயலா மாறும்...''

''நான் கவலைப்படலை. இந்தச் சடங்கை ஊர் மெச்ச நடத்த வேண்டியவன் நான். செய்யலை. இந்தப் பரிசைக்கூட உனக்குத் தரலைன்னா, நான் உயிரோட இருந்து என்னம்மா லாபம்? மறுக்காதே!''

கழுத்தில் போட்டு நெற்றியில் முத்தமிட்டான்.

திலகத்திடம் வந்தான். ''அம்மா...

அய்யா, ரெண்டு பேரும் என்னை மன்னிச்சிடுங்க. நான் குற்றவாளிதான். பேசத் தகுதியில்லை. என் நிலைமை பற்றி அம்மா சொல்வாங்க. எங்கம்மா, தங்கச்சிக்கு இப்படி ஓர் உறவு உண்டானதுக்கு நான் கடவுளுக்குத்தான் நன்றி சொல்லணும்.என் தங்கச்சியைக் கரை சேர்த்து விட்டுங்கய்யா..''

கைகூப்பி அழுது விட்டான்.

இருவரும் உருகிப் போனார்கள்.

''கவலைப்படாதீங்க தம்பி. மைத்ரேயி வாழ்க்கைக்கு நாங்க பொறுப்பு. தைரியமா இருங்க. சாப்பிட்டுத்தான் போகணும். புரியுதா?''

''வேண்டாங்க. மனத்திருப்தியில் வயிறு ரொம்பிக் கிடக்கு. இதுக்கு மேல சாப்பிட முடியாது. நான் வர்றேன்...''

அனைவருக்கும் கைகூப்பினான்.

மைத்ரேயியிடம் வந்தான்.

''நீ உயர்ந்து உச்சிக்கு வரணும். இந்த உலகமே உன்னைப் பார்த்து வியந்து போகணும். ஒருக்கால் அந்த ராட்சஸி என்னை அடிச்சு விரட்டிட்டா, உங்கிட்டதான்மா நான் வருவேன். இந்த அண்ணனை அப்ப ஏத்துப்பியா?''

''என்னண்ணே நீ?''

''நான் வர்றேன்மா!''

வேகமாக வெளியேறினான். ஏறத்தாழ விழா முடிவுக்கு வர, வந்தவர்களை உணவுக் கூடத்துக்கு அழைத்துச் செல்வதில் திலகம் பரபரப்பாக இருந்தாள்.

ஈஸ்வர் நண்பர்களுடன் பேசிக் கொண்டிருந்தார்.

'ரத்தம் கொடுத்து உயிரைக் காப்பாற்றிய பெண்ணுக்கு எத்தனை பெரிய கௌரவம் கொடுத்துட்டார் ஈஸ்வர்?''

அவரைப் புகழ்ந்து பலவித விமர்சனங்கள் மண்டபத்தில் எழுந்து கொண்டிருக்க,

கோகுல் ஒரு ஓரமாக நின்றான்.

அவனது நண்பர்கள் ஓரிருவர் அருகில் இருந்தார்கள்.

''என்னடா? காலை முதல் பார்வை அந்தப் பெண்ணை விட்டு நகரலை. மேட்டரா?''

''அடப்போடா... தண்ணி போட்டுட்டு நான் ஏதேதோ பேசிட்டேன். அம்மாவுக்கு ஆத்திரம். அப்பா என்னை விரட்டச் சொல்லிட்டாரு. திடீர்னு வந்து அப்பா உயிரைக் காப்பாற்றின காரணமா அவ எங்கியோ போயிட்டா!''

''சரிடா! உங்க ஆதரவுலதான் இருக்கப் போறாங்க. கையில வெண்ணெய். நெய்யை வேற இடத்துல ஏண்டா தேடறே?''

கோகுல் பார்த்துக் கொண்டேயிருந்தான்.

மண்டபத்தில் இப்போது மைத்ரேயி மட்டுமே இருந்தாள்.

கோகுல் மெதுவாக அவளை நோக்கி நடக்கத் தொடங்கினான். ஏறத்தாழ நெருங்கி விட்டான்.

தூரத்தில் வந்து கொண்டிருந்த திலகம் இதைப் பார்த்து விட்டாள். உடன் வந்த தேவகி கண்களிலும் இது விழ, இலேசான பதற்றம் வந்தது.

ஈஸ்வரும் பார்த்து விட்டார்.

கோகுல் மிக அருகில் வந்து விட்டான்.

அம்மாவிடம் கலக்கம்.

திலகத்துக்கு பதற்றம்.

மைத்ரேயி நிமிர்ந்தாள். அவளுக்கு மிக மிக அருகில் கோகுல்!

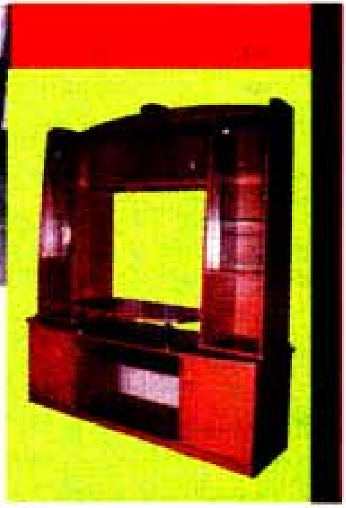
(தொடரும்)

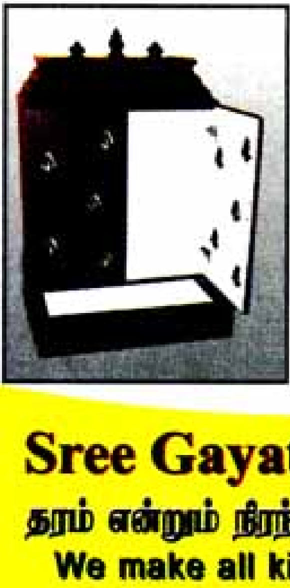


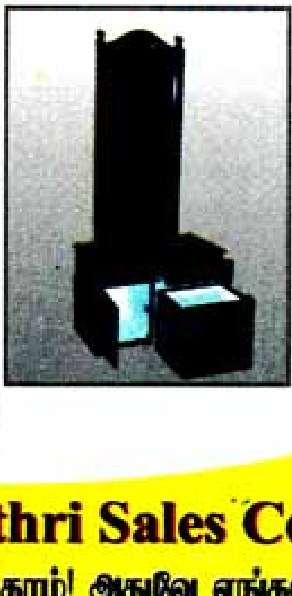
கடையில் அல்வா வாங்கினால் அதை ஃப்ரிஜ்ஜுக்கு மேல் இருக்கும் ஸ்டெபிலைசர் மேல் வைத்தால் எப்பொழுதும் அல்வா நெய் சொட்ட ஃப்ரெஷ்ஷாக இருக்கும்.

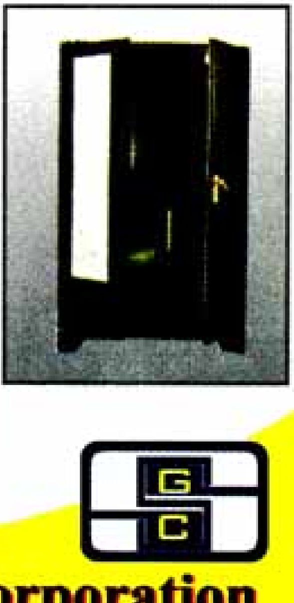
- எஸ். ஜெயலெக்ஷ்மி,
மதுரை - 16.











நதிகளில் மிகவும் புனிதமாக கங்கை நதி கருதப்படுகிறது. இந்துமதச் சடங்குகளில் தண்ணீரைக் குடிக்கும் போது 'கங்காதீர்த்தம்' என்றே கூறுவது வழக்கம். கங்கை பல மாநிலங்களையும், பல ஊர்களையும் கடந்து வந்தாலும் காசியைத்தான் மிகவும் புனிதமாக நீராடும் கட்டமாகக் கருதுகிறார்கள்.

காசா என்ற மன்னன் இந்தப் பிரதேசத்தை ஆண்டதால் காசி என்று அழைக்கப்பட்டதாம்.

கங்கையில் அறுபத்திநான்கு நீராடும் கட்டங்கள் (படித்துறைகள்) இருக்கின் றன. அவற்றில் முக்கியமானவை மணி கர்ணிகா கட்டம், அசிசங்கமக் கட்டம், வருண சங்கம கட்டம், பஞ்சகங்கா கட்டம், தச அசுவமேத கட்டம் ஆகிய நான்கும்தான். ஆனால் ஆலயத்தின் சுவாமிக்கு அபிஷேகம் செய்ய விசாலாட்சி கட்டத்தில் நீராடி அங்கிருந்து கங்கா நீரை எடுத்து வர வேண்டும். காசிக்குச் செல்பவர்கள் கங்கையின் 64 கட்டங்களிலும் நீராடுவது மிகவும் நல்லது.

பன்னிரண்டு ஜோதிர்லிங்கங்களில் விசுவநாதர் முதன்மையானவர். விசுவநாத சுவாமிக்கு நாமே அபிஷேக, ஆராதனைகளைச் செய்யலாம். எல்லோரும் அவ ரைத் தொட்டு வணங்கலாம்.

காசியின் தேவியாகக் கருதப்படும் விசாலாட்சி அம்மையின் ஆலயம் விசுவநாதர் ஆலயத்திற்குப் பக்கத்துத் தெருவில் இருக்கிறது. இந்த ஆலய அமைப்பு தமிழ்நாட்டுக் கோவில்களைப் போல் இருக்கிறது.

விசுவநாதர் ஆலயத்திற்கு அருகில்

அன்னமிட்ட அன்னை!





அன்னபூரணி ஆலயம் இருக்கிறது. மக்களுக்கு அன்னம் அளிக்க தேவி, கையில் கரண்டியுடன் தரிசனம் தருகிறார். தீபாவளிப் பண்டிகையின் போது ஈசுவரனுக்கு அன்னம் அளிக்கும் விழா மிக முக்கியமானது. இதை மிட்டாய்த் திருவிழா என்றும் அழைப்பார்கள்.

மிட்டாய்த் திருவிழாவின் போது அன்னை அன்னபூரணி, சர்வலங்கார பூஷிதையாக ஆலயத்தின் மாடியில் அமர்ந்திருப்பாள். அவள் ஒரு கையில் தங்கப் பாத்திர



பஞ்சாமிர்தம்

எள்ளுப் பாட்டி - பாலாமணி அம்மாள்
கொள்ளுப் பாட்டி - ராஜலக்ஷ்மி
பாட்டி - அருணா
அம்மா - திவ்யா
பேத்தி - நேத்ரா

மும், மற்றொரு கையில் தங்கக் கரண்டியும் இருக்கும்.

அன்னையின் முன்னால் ஈசுவரன் கையில் தங்கத் திருவோட்டுடன் நின்றிருப்பார்.

அன்னையின் எதிரில் முப்பது பெரிய தட்டுகளில் பலவிதமான இனிப்புப் பண்டங்கள் தயாரித்து வைத்திருப்பார்கள்.

ஈசுவரனுக்கு அன்னை அன்னமிட்ட பிறகு தட்டுகளிலுள்ள இனிப்புப் பண்டங்களைப் பக்தர்களுக்கு விநியோகிப்பார்கள்.

காசியில் ஆயிரத்து ஐந்நூறு ஆலயங்கள் இருக்கின்றன. துர்க்கைக்கும் தனி ஆலயம் இருக்கிறது. அவற்றில் விசுவநாதர், விசாலாட்சி, அன்னபூரணி, காலபைரவர் ஆலயங்கள் மிக முக்கியமானது.

புனித நீராடுமிடமாகவும், முக்திதரும் தலமாகவும் விளங்கினாலும், காசியில் அன்னை விசாலாட்சி, அன்னபூரணிக்கே அதிக முக்கியத்துவம் கொடுக்கப்படுகிறது. சக்திபீடமாக விசாலாட்சி அன்னபூரணி விளங்குகிறாள்.

புராண இதிகாச வரலாற்றுச் சிறப்புடைய காசித் தலத்திற்கு தீபாவளித் திருநாளில் சென்று கங்கையில் நீராடி, விசுவநாதர், விசாலாட்சி, அன்னபூரணி, காலபைரவர் ஆகியோரை தரிசனம் செய்து மகிழ்வோமாக.

காசியில் மானிடர்களோ, விலங்குகளோ, பறவைகளோ உயிரை விடும்போது விஸ்வேஸ்வரன், அதனைத் தன் மடியில் இருத்தி அதன் செவிகளில் தாரகமந்திரத்தை ஓதுகிறார். தாரகமந்திரம், ஓம்காரம், மஹா வாக்கியம், ராமநாமம் என மூன்றையும் குறிக்கும். அப்போது அவ்வுயிர் இறைவனுடன் ஒன்றிவிடும். முக்தி கிடைக்கும் என்பது இந்துக்களின் நம்பிக்கை!

– எஸ். ராஜகுமாரி, போரூர்.


"அமிர்த்தாவிற்கு நிகர் அமிர்த்தா மட்டுமே"
சூடாகாத, சுவையான மாவு பதினைந்தே நிமிடத்தில் ரெடி.
அமிர்த்தா SLX
UNI-PRESSURE
3 STONE-SYSTEM
விழாக்காலச் சலுகை
ஒவ்வொரு அமிர்த்தா (SLX, ACE & TLT Model) வெட்கிரைண்டருடன் ஒரு
நான் ஸ்டிக் தவா முற்றிலும் இலவசம்.
பிரத்யேக யுனி-பிரஷர் 3 ஸ்டோன் சிஸ்டம் கொண்ட இந்தியாவின் முதலாவது மற்றும் ஒரே கிரைண்டர்.
இதர மாடல்கள்
Sleek
ALS
TLT
Ace
2 YEAR WARRANTY ON GRINDER
5 YEAR WARRANTY ON MOTOR
Optional attachments
Atta kneader and Coconut scraper.
Only for ALS 1 year warranty on grinder & 3 year warranty on motor.
அமெரிக்கா மற்றும் கனடா நாடுகளுக்கு 110V மோட்டாருடன் கிடைக்கிறது.
Available at all leading out lets
அமிர்த்தா™
டேபிள் டாப் வெட் கிரைண்டர்
Let it assist you
For more details: Chennai, Chengalpet, N.Arcot & S. Arcot- Ph: 044-26481013, Pondicherry- Ph:0413-2234342, Thanjavur-Ph: 0436-2239561, Trichy- Ph:0431-2700728, 94434 78065, Madurai-Ph:0452-4351636, 9344753718, Tirunelveli, Tuticorin & K.K.Dist.- Ph:04652-245475, Salem- Ph:98427 66377, Coimbatore-Ph:0422-3297309, Tirupur-Ph:0421-4320033,4320066, Udumalpet-Ph: 04252-225388 Bangalore-Ph: 080-22224723, Calicut-Ph: 0495-2367333, Trivandrum- Ph:0471-2454626, Mumbai-Ph:9819133810.
Mfd. by: Minit Engineers (I) P. Ltd., Erode - 638 004, Tamil Nadu. Ph : 0424 - 2227050, 2214259 E-mail : minit@amirthaa.com



மங்கையர் மலர் செப்டெம்பர் இதழில் வெளிவந்த 'நவீன தசரதர்கள்' என்ற கவிதைக்கு வந்த பதில் கவிதை இது!

நவீன ராமன் கேட்கிறான்!

கனவுகள் தந்தாய் எனக்கு
காட்டினாய் வால் ஸ்ட்ரீட்டை
தினசரித் தாளில் தேடினாய்
தினமும் டாலர் ரேட்டை

உன்னைத் தந்தாய் ஹாட் டாக்ஸே
உடுக்க லீ வாய்ஸ் ஜீன்ஸே
எண்ணம் வாக்கு செய்கை
எல்லாம் யுனைடெட் ஸ்டேட்ஸே

படித்தேன் கம்ப்யூட்டர் பாடம்
பார்த்தேன் கார்ட்டூன் ஜாலம்
குடித்தேன் கோலா பானம்
கொண்டேன் அயலூர் மோகம்

பிறந்தது இதனிடை யோகம்
பெற்றேன் அமெரிக்க வாசம்
திறந்தது மந்திர லோகம்
தெவிட்டா இந்திர போகம்

வேகம் மிகுந்த வாகனம்
விரும்பும் பற்பல சாதனம்

ஏகமாய் டாலர் சம்பளம்
எண்ணம் போல ஜீவனம்

வார முடிவில் சமையல்
வசதிக்கேற்ப சலவை
நேரம் கிடைத்தால் உறக்கம்
நெஞ்சில் நினைவின் இறுக்கம்

ஈ-மெயில் மூலம் கடிதம்
இடையே இந்தியப் பயணம்
ஸீ மெயில் மூலம் பரிசென
சென்றது என்தன் காலம்

பலித்தது உந்தன் கனவு
பற்பல வகையில் வரவு
சலித்தது ஏன் உன் மனது
சுகமே கிடைத்த பிறகு

நீயாய் தந்த வனவாசம்
நேற்று இனித்த வெளிதேசம்
தீயாய்ச் சுடுதோ தசரதா
திசை மாறிய பாசம்?

இந்திரா சுந்தர், சென்னை



"விழாக்காலம் எல்லாமே ராஜ்மஹால் பட்டோடு..."
விழாக்கால
பட்டுப்புடவைகள்
மில் சேலைகள்
பேன்சி சேலைகள்
காட்டன்
கலெக்ஷன்ஸ்
சுடிதார்
மெட்டீரியல்கள்
ஆடவர் சர்ட்டிங்ஸ்
சூட்டிங்ஸ்
தீபாவளி
கலெக்ஷன்ஸ்
AMCMDU/07
ராஜ்மஹால்
வெங்கலக்கடைத் தெரு, மதுரை-1.
போன்-2622647
தொட்டுத் தொடரும் ஒரு பட்டுப் பாரம்பரியம்.

ஆசிதான் ஆஸ்தி!

நான் அண்மையில் ஒரு திருமண நிச்சய தார்த்தத்துக்குச் சென்றிருந்தேன். பேத்தியின் நிச்சயத்தை ஆசையுடன் பார்க்க வந்திருந் தார் எண்பது வயது பாட்டி. ஊர் விட்டு ஊர் வந்து தன் தள்ளாமையைக் கூட பாராட் டாமல் அந்தக் குழந்தையை ஆசீர்வதிக்க வந்திருக்கிறார்.

முன்பெல்லாம் தாய் தந்தையிடம் மஞ்சள் தேங்காயைக் கொடுத்து, நிச்சயமாகப் போகும் பெண் பிள்ளை நமஸ்கரித்து ஆசீர்வாதம் வாங்கிக் கொண்டு, தெய்வங்களை நமஸ்காரம் செய்தபின் மேடையில் உட்காருவது சம்பிரதாயம். இங்கு எல்லோரும் காத்துக்கொண்டு இருக்கையில் பியூட்டி பார்லரிலிருந்து அரக்கப் பரக்க வந்த பெண் உடனே மேடையில் உட்கார்ந்து விட்டாள். கால தாமதமாகக் கூடாது என்பதால் நிச்சயதார்த்தத்தை உடனே தொடங்கி விட்டார்கள். நிச்சயம் ஆகி, தாம்பூலம் மாற்றிக் கொண்ட பின்னராவது அந்த வயதான பாட்டியிடம் பெற்றோரும் பேத்தியும் ஆசீர்வாதம் வாங்கலாம் இல்லையா? நிச்சயம் முடிந்த கையோடு விதவிதமான போஸில் ஃபோட்டோசெஷன், நண்பர்களுடன் அரட்டை, சாப்பாடு இத்யாதிகள்.

எந்த ஒரு காரியம் ஆரம்பிக்கும் முன் தாய், தந்தை, குரு, தெய்வங்களை மனதாலும், உடலாலும் நமஸ்காரம் செய்துவிட்டு அவர்கள் ஆசியுடன் ஆரம்பித்தால் கண்டிப்பாக 'நன்றாய் இருப்பாய்', 'தீர்க்க சுமங்கலியா இருக்கணும்' இந்த நல்ல வார்த்தைகள் வாழ்வை, வெற்றிகரமாய் அமைய வைக்கும் என்பதில் சந்தேகமேயில்லை. அனுபவத்தில்தான் அதைப் புரிந்துகொள்ள முடியும்.



இந்த நம்பிக்கையை தாய்தான் குழந்தைகளுக்கு ஊட்டி வளர்க்க வேண்டும். தாயைப் பார்த்துத்தான் பிள்ளைகள் அமைவார்கள். நீங்கள் அதற்கு உதாரணமாய் வாழ்ந்து காட்ட வேண்டும்.

எனவே, தீபாவளியன்று புதிய உடை உடுத்திக் கொண்டு பெரியவர்களை நமஸ்கரித்து ஆசி பெறுங்கள். உங்களுக்கு நல்லதே நடக்கும்.

- சியாமளா சுவாமிநாதன்,
திருவனந்தபுரம்.

தீபங்கள் ஏற்றும்



தீப வழிபாட்டில் சிறந்து விளங்குவது 'திரு கார்த்திகை தீபம்'

இது கார்த்திகை மாதத்தில் பௌர்ணமி திதியில், கிருத்திகை நட்சத்திரத்தில் வரும்.

அன்று வீடு முழுவதும் விதம் விதமான விளக்குகள் ஏற்றி வழி படுவது வழக்கம். இப்பண்டிகை மூன்று தினங்கள் அனுசரிக்கப் படும்.

முதல் நாள் பரணி நட்சத்திரம் அன்று வீட்டின் எல்லா இடங் களிலும் விளக்குகள் ஏற்றி முரு கனுக்கு அர்ச்சனை செய்து வழி படுவர்.

இரண்டாம் நாள் கிருத்திகை நட்சத்திரம் அன்று 'சர்வாலய தீபம்' என்பர். திருவண்ணா மலையில் அன்றைய தினம் சிறப்பான முறையில் தீபத் திருநாள் கொண்டாடப் படும். அன்று காலை முதலே விரதம் இருந்து நினைத் தாலே முக்தி

திருக்கார்த்திகை மாதம்!

தரும் இடமான திருவண்ணாமலையில் தீபம் ஏற்றிய பிறகே உணவு உண்பது மிக்க நலம் தரும்.

கார்த்திகை தீபத்திற்கு முதல்நாளே விளக்குகளைத் தேய்த்து, சுத்தமாகத் துடைத்து சந்தனம் குங்குமம் இட்டு அலங்கரிக்க வேண்டும்.

பஞ்சு (அ) நூல் திரிகளை சரியான அளவில் கத்தரித்து சிறிதளவு எண்ணெயில் நனைத்து வைக்க வேண்டும்.

தீபத்தன்று காலையில் வீட்டைப் பெருக்கித் துடைத்து பூஜை அறை, வாசல், நடுக்கூடம், துளசி மாடம் முதலிய இடங்களில் மாக்கோலம் இடவேண்டும்.

வாசலிலும், கூடத்திலும் பெரிய அளவில் வட்டமாகவோ, சதுரமாகவோ கோலங்கள் போட்டால் விளக்குகள் வைத்து அலங்கரிக்க வசதியாக இருக்கும்.

வீட்டின் மற்ற அறைகள், சமையலறையின் நடுவிலும், வாசற்படிகளிலும் கோலமிட வேண்டும்.

பூஜை அறையில் இரண்டு பலகைகளில் கோலமிட்டு அதன் மீது சிறு தாம்பாளத்தை வைத்து அதில் நாம் தினமும் ஏற்றும் இரண்டு விளக்குகளை வைத்து, நிறைவாக எண்ணெய் ஊற்றி, ஐந்து முகங்களுக்கும் திரியிட்டு ஏற்ற வேண்டும். அதன் அருகில் சிறிய ஒற்றை விளக்கைத் திரியிட்டு ஏற்றாமல் வைக்க வேண்டும்.

வெள்ளி விளக்குகள், ஜோதி, காமாட்சி விளக்குகள் இருந்தால் நெய் ஊற்றி திரியிட்டு ஏற்றலாம்.

நடுக்கூடம், வாசல் போன்ற இடங்களில் நடுவில் பெரிய குத்து விளக்கு வைத்து அதைச் சுற்றி அகல் விளக்குகள் ஏற்றி அலங்கரிக்கலாம்.

எல்லா விளக்குகளிலும் எண்ணெய் நிறைவாக ஊற்றி, திரியைச் சன்னமாக எரிய விட வேண்டும். பூஜைகள் முடியும் வரை விளக்குகள் அணையாமல் பார்த்துக் கொள்ள வேண்டும்.

'சிவ அஷ்டோத்ரம்' சொல்லி அர்ச்சனை செய்து வெல்லம் சேர்த்த பொரி, அப்பம் இவைகளுடன் வெற்றிலை, பாக்கு, பழம், தேங்காய் வைத்து நைவேத்யம் செய்வர்.

அன்று முழுவதும் உபவாசம் இருப்பவர்கள் இரவு சமையல் செய்து நைவேத்யம் செய்வது வழக்கம்.

அன்று மாலை ஐந்து மணி அளவில் வீட்டுத் தலைவி குளித்து, பொட்டிட்டு, பூச்சூடி சம்பிரதாய உடை அணிந்து முதலில் பூஜை அறையில் விளக்கேற்றி பிறகு மற்ற இடங்களில் ஏற்ற வேண்டும்.

பூஜை ஆரம்பிக்கும் முன்பாக திரியிட்டு வைத்திருக்கும் சிறிய விளக்கை, நாம் அன்றாடம் ஏற்றும் விளக்கில் மூன்று முறை ஏற்றவேண்டும்.





இதோ சில கார்த்திகை டிப்ஸ் :

★ இரண்டு தினங்களுக்கு முன்பாகவே பழைய பழைய அகல் விளக்குகளை வெதுவெதுப்பான நீரில் ஊறவைத்து தேய்த்துக் கழுவி,சந்தனம், குங்குமம் இட்டு வைக்க வேண்டும். அழகாக வர்ணங்கள் தீட்டினால் மங்களம் கூடும்.

★ வருடா வருடம் புது விளக்குகள் வாங்குவது நல்லது என்று சொல்வார்கள். அவற்றை, குளிர் நீரில் ஒருநாள் ஊறவைத்துத் துடைத்து, பின்பு ஏற்ற வேண்டும்.

★ ஜரிகைத் துகள், சம்கி, கிளிட்டர் பவுடர் போன்றவற்றை அகலில் ஒட்டி அலங்கரிக்கலாம்.

★ துளசி மாடம் போன்ற இடங்களில் மூடி போட்ட விளக்குகள் ஏற்றுவது நலம்.

★ பழைய அட்டைப் பெட்டிகள் [புடவை, ரெடிமேட் வாங்கியவை] அல்லது கார்ட் போர்டு எடுத்து அதைச் சிறு சிறு வட்டங்களாக அகல் விளக்கின் அளவுகளில் கத்தரித்து வைத்துக்கொண்டு கூடம், பால்கனி போன்ற இடங்களில் வைத்து, அதன் மீது அகல் விளக்குகளை ஏற்றி வைத்தால் எண்ணெயும் சிந்தாது. பார்க்கவும் அழகாக இருக்கும்.

★ விளக்குகள் சன்னமாக நீண்ட நேரம் எரிவது குடும்பத்துக்கு நன்மை தரும்.

★ தீபத்திருவிழா முடிந்ததும் விளக்குகளை எண்ணெய் போகத் துடைத்து சுடுநீரில் சோப்புப் பவுடர் போட்டு ஊறவைத்துத் தேய்த்து எடுத்து வைத்தால் அடுத்த வருடம் எடுக்கும்போது எண்ணெய் சிக்கு வாசனை வராமல் இருக்கும்.

வீட்டுத் தலைவி, மருமகள், பெண்கள், பெண் குழந்தைகள் என வரிசைக் கிரமமாக ஏற்ற வேண்டும். இதை யானை விளக்கேற்றுதல் என்பர். குடும்பத்தின் எல்லா தலைமுறையினரும் ஒற்றுமையாக இருக்கவே இது ஏற்றப்படுகிறது.

மூன்றாம் நாள் 'விஷ்ணு கார்த்தி'. இதை குப்பை கார்த்தி என்றும் சொல்வர்.

அன்று, பூஜை அறை மட்டுமின்றி, மற்ற அறைகளிலும், பாத்ரூம், பால்கனி போன்ற இடங்களிலும் விளக்கு ஏற்றுவர். கிணறு இருக்கும் வீடானால் அதன் உள் இருக்கும் மாடத்தில் விளக்கு ஏற்றுவர்.

இவ்வாறு மூன்று நாட்கள் விமரிசையாகக் கொண்டாடப்படும் கார்த்திகை பண்டிகை சகோதர சகோதரிகளின் ஒற்றுமையை வலியுறுத்துகிறது.

திருமணமான பெண்களுக்கு முதல் வருடம் வரும் கார்த்திகை பண்டிகையை 'தலைக் கார்த்திகை' என்பர். இதற்கு பிறந்த வீட்டிலிருந்து (சகோதரர்) அகல் விளக்கு, எண்ணெய் ஊற்றும் தூக்கு, அவல் பொரி, அப்பம் போன்ற பலகாரங்கள் வெற்றிலை, பாக்கு, பழம் இவற்றுடன் புடவையும் வாங்கித் தருவர்.

வருடா வருடம் சகோதரிகளுக்கு பணமோ, புடைவையோ பரிசளிக்கும் பழக்கம் இன்றும் இருந்து வருகிறது.

- எஸ். செல்லம்மாள்,
வேளச்சேரி.
படம் : ஸ்ரீஹரி

ஸ்ரீ குரு ராகவேந்திராய நமஹ

புனித யாத்திரை 49 வருட அனுபவமுள்ள ஸ்தாபனம்

ஸ்தாபகர் : வி.சுப்பாராவ் உரிமையாளர் : எஸ்.பத்ரி ESTD : 1959

18.01.2008 21.02.2008 14.03.2008	4 நாட்கள் கொண்ட மந்திராலயயாத்திரை நெல்லூர், ஸ்ரீசைலம், மந்த்ராலயம், அஹோபிலம், மகாநந்தி ஆகியன கட்டணம் ரூபாய் 2000/- (2 X 2 புஸ்பேக் பஸ்)
11.02.2008 03.03.2008	9 நாட்கள் கொண்ட காசி யாத்திரை காசி, கயா, அலகாபாத் ஆகியவை கட்டணம் ரூபாய் 4300/-
09.02.2008 25.03.2008	12 நாட்கள் கொண்ட காசி யாத்திரை, பூரி, புவனேஸ்வர், கோனாரக், காசி, கயா, அலகாபாத, அயோத்தியா, நைம்மசாரண்யம் ஆகியவை கட்டணம் ரூபாய் 6,200/-
25.01.2008 07.03.2008	14 நாட்கள் கொண்ட மஹாராஷ்டிரா யாத்திரை பாம்பே, நாசிக், பஞ்சவடி, திரியம்பகேஸ்வர், சீரடி, சனிசிங்கனாப்பூர், நாகநாதம், பண்டரிபுர், பீமாசங்கர், மகாகாளேஸ்வர், ஓங்காரேஸ்வர், வைத்தியநாதம், உஜ்ஜயின் அஷ்டகணபதி ஆகியவை கட்டணம் ரூபாய் 7,900/-
25.01.2008 09.03.2008	14 நாட்கள் கொண்ட பஞ்சதுவாரகா யாத்திரை அகமதாபாத், டாக்கூர் துவாரகா, பேட்டி துவாரகா, நாகேஸ்வரம், ஹரிசித்திமாதா, போர்பந்தர், புஸ்கர், மாத்ருகயா, அம்பாஜி, மவுண்டாபு, சோம்நாத், ஸ்ரீநாத்துவாரகா, காங்குரோலி, கோமதி துவாரகா ஆகியவை கட்டணம் ரூபாய் 7,400/-
07.04.2008	15 நாட்கள் கொண்ட காசி, கயா, பொகரா, முக்திநாத், சித்ரகூடம், நேபால், அலகாபாத், நைம்மசாரண்யம், பசுபதிநாதர் ஆகியவை கட்டணம் ரூபாய் 8,500/- (ஹெலிகாப்டர் கட்டணம் தனி)
17.04.2008	15 நாட்கள் கொண்ட சிம்லா டூர் ஆக்ரா, மதுரா, டெல்லி, குருசேத்திரா, வைஷ்ணவதேவி, சிம்லா, குலு, மணாலி, அமிர்சர் கட்டணம் ரூபாய் 8,500/-

60 நாட்களுக்கு முன்பு ரயில்வே டிக்கட் ரிசர்வேசன் செய்ய இருப்பதால் 2 மாதங்களுக்கு முன்பே பெயர், வயது அட்வான்ஸ் செலுத்தி முன் பதிவு செய்து கொள்ளவும்
குறிப்பு காலை காபி டிபன் 2 வேளை சாப்பாடு தங்கும் இடவசதி சுற்றிப்பார்க்கும் செலவு அனைத்தும் கம்பெனிக்கு உட்பட்டது

மேலும் விபரங்களுக்கு : **ஸ்ரீ விஜயா டிராவல் சர்வீஸ்**

Old No.29, New No.18, ஆரிமுத்து ஆசாரி தெரு, திருவல்லிக்கேணி, சென்னை-5.

☎ : 2844 4538, 2844 2850 Cell : 94440 19151



நரகாசுரவதத்தைக் கொண்டாடும் விதத்தில் தீபாவளியை நம்ம ஊரில் கொண்டாடுகிறோம் அல்லவா...? நம் நாட்டின் பல்வேறு பிரதேசங்களிலும் நடைமுறையில் உள்ள வேறு சில பல தீபாவளி ஐதீகங்களைத் தெரிந்து கொள்வோம்...

மஹாலக்ஷ்மி பிறந்த நாள்!



* ஐப்பசி மாத அமாவாசையன்றுதான் தேவர்களும் அசுரர்களும் பாற்கடலைக் கடைந்தனர். அப்போது வெளிவந்த மங்கலப் பொருள்களுடன் மகாலட்சுமியும் அவதரித்தார். ஆகவே தீபாவளி லட்சுமியின் பிறந்த நாள்.

* பன்னிரண்டு ஆண்டு வனவாசத்திற்குப் பிறகு பஞ்ச பாண்டவர்கள் நாடு திரும்பிய நாளை தீப மேற்றிக் கொண்டாடும் நாள்...





* வாமனனாக அவதரித்த மகா விஷ்ணு மகாபலியின் சிறையிலிருந்து லட்சுமியை மீட்ட நாள்...

* விக்ரமாதித்யன் அரசராக முடி சூட்டிய நாள்..

* ராவண வதத்தை முடித்த ஸ்ரீராமர், சீதை, லட்சுமணர், அனுமனுடன் அயோத்தி திரும்பிய நாள்...

வட நாட்டில் தீபாவளிப் பண்டிகை கோலாகலமாகக் கொண்டாடப்படுகிறது.

தீபாவளிக்கு முதல் நாள் திரயோதசி அன்று 'தன்தேரஸ்' என்று கூறப்படும்.



அஹோயிமா!

அன்று சக்தியுள்ளவர்கள் வெள்ளி, தங்கம் என்று ஏதாவது கண்டிப்பாக வாங்குவார்கள். வறுமை நிலையிலுள்ளவர் கூட ஒரு ஸ்டீல் ஸ்பூனோ கரண்டியோ வாங்குவார்கள். இந்த வழக்கம் தற்போது தெற்கிலும் வந்து விட்டது. ஆனால் தீபாவளிக்கு முன்பு வரும் அஷ்டமியன்று அம்பிகையைக் கொண்டாடும் பழக்கம் பரவலாக அறியப்படவில்லை. 'அஹோயிமா' என்று அன்று அம்பாளைக் கொண்டாடுகின்றனர்.

ஆதரவற்ற ஓர் ஏழைத் தாயின் குழந்தைகள் அகால மரணமடைந்து விட துயரமடைந்த அந்தத் தாய் அம்பாளிடம் முறையிட்டாளாம். மனமிரங்கிய அம்பிகை உடனே குழந்தைகளை உயிர்ப்பித்துக் கொடுத்தாளாம். இந்த வரலாற்றைக் குறிக்கும்விதமாக 'அஹோயிமா' பூஜை கொண்டாடப்படுகிறது. தீபாவளிக்கு அடுத்த நாள் 'பாய் பீஜ்' என்ற பெயரில் சகோதர சகோதரிகள் தங்கள் உறவைச் சிறப்பிக்கும் விதமாக அன்பைப் பரிமாறிக் கொள்கிறார்கள்.

- ராஜலக்ஷ்மி சம்பத்,
மேற்கு மாம்பலம்.

✱ சமண குருவான மஹாவீரர் தீர்த்தங்கரர் முக்தியடைந்த தினம்...

✱ இப்படி நம் நாட்டின் பல்வேறு பகுதிகளில் தீபாவளி கொண்டாடுவதற்கான காரணங்கள் பற்பல...

அது மட்டுமா?

✱ மகாராஷ்டிரத்தில் தீபாவளியன்று பெண்கள் தங்கள் கணவர், சகோதரர்களின் தீர்க்காயுளுக்காக யமனை வழிபடுகின்றனர்.

✱ வங்காளத்தில் தீபாவளியை 'மஹாநிஷா' என்று கொண்டாடுகிறார்கள். அன்று காளிதேவி 64,000 யோகினிகள் புடைசூழ காட்சி தந்தார் என்று நம்புகின்றனர்.

✱ ராஜஸ்தான் மாநிலத்தில் அன்று பூனைகளுக்கு வழிபாடும் படையலும் உண்டு. அவர்கள் பூனைகளை லட்சுமியின் அம்சமாகக் கருதுகிறார்கள்.

✱ பீகாரில் தீபாவளியன்று ஆண்கள் கூடை நிறைய நெற்கதிர்களும், புல்லும் எடுத்துக் கொண்டு கிராமத்தை வலம் வருகின்றனர்.

✱ குமாவோன் மலைகளில் வீடுகளில் ரங்கோலிகள் போடப்படுகின்றன. பெண்கள் அரிசி மாவு, வண்ணங்கள் கலந்து போடப்படும் கோலங்களை, கற்பூரமேற்றி வழிபடுகிறார்கள். சந்தனத்தால் செய்யப்பட்ட லட்சுமி உருவச் சிலையை தாமிரத் தட்டில் வைத்து கரும்புச் சாறால் அபிஷேகிக்கிறார்கள்.

✱ மராட்டியர்கள் தீபாவளியன்று சீட்டாடுவதை விரும்புகின்றனர். அன்று ஆட்டத்தில் தோற்பது ராசியானதாகக் கருதப்படுகிறது.

✱ குஜராத்தியர் அன்று புதுக் கணக்கை ஆரம்பிக்கின்றனர்.

✱ தீபாவளியன்று உப்பு வாங்குவது அதிர்ஷ்டமாகக் கருதப்படுகிறது. உப்பில் மகாலட்சுமி வசிப்பதாக ஐதிகம்.

- உஷா ஸ்ரீகுமார், வேளச்சேரி.

"கங்கா ஸ்நானம் ஆச்சா?"



தீபாவளியன்று சூரியன் உதயமாகும் முன் எல்லா தீர்த்தங்களிலும் கங்கை நிறைந்திருப்பாள் என்பது ஐதிகம். எண்ணெயில் மகாலக்ஷ்மியின் அம்சம் இருப்பதால் அன்று அதிகாலை எண்ணெய் தேய்த்து நீராடுவதை வழக்கமாகக் கொண்டிருக்கிறோம். அன்று ஒருவரையொருவர் சந்திக்கும் போது 'கங்கா ஸ்நானம் ஆயிற்றா?' என்று விசாரிக்கிறோம்.

பாகவத புராணங்களில் ஒன்றான, 'பவிஷ்யோத்திர புராணம்', தீபாவளியை 'தீபாவளிகா' என்று குறிப்பிட்டு, 'மகாலக்ஷ்மிக்கு உரிய பண்டிகை' என்று வர்ணிக்கிறது. அன்று மகாலக்ஷ்மியை வழிபட்டால் செல்வ வளம் பெருகும் என்பது ஐதிகம்.

— லதா சந்தரராஜன், கல்பாக்கம்.

வீட்டிலுள்ளவர்கள் வெளியே சென்றிருக்கும்போதோ, குளிக்கும்போதோ செல்ஃபோன் அடித்தால், வயதானவர்கள் அதை உபயோகிக்கும்விதத்தில் 'ஆன்' மீது பச்சை ஸ்டிக்கர் பொட்டை அடையாளமாக ஒட்டிவிட்டால் அதை அழுத்திக் கேட்கலாம். அவசரமான அழைப்பாக இருந்தால் உபயோகமாக இருக்கும்.

- எஸ். லக்ஷ்மி, சென்னை - 53.



ஒரே இடத்தில் சந்தோஷம்!

அடுக்குமாடிக் குடியிருப்புகளில் வசிப்பவர்கள் தேர்வு எழுதவோ, அல்லது வேறு முக்கியமான நிகழ்ச்சிகளுக்கோ செல்லும் போது, லிஃப்ட்டை பயன்படுத்தாமல் படிக்கட்டுகளையே பயன்படுத்தவும். திடீரென்று மின்தடை ஏற்பட்டால் லிஃப்டின் உள்ளே மாட்டிக் கொள்ள நேரிடலாம்!

- ஜெ. விஜயலக்ஷ்மி, சேலையூர்.

முள்ளு முறுக்கு மற்றும் தேன்குழல் செய்வதாக இருந்தால் பால் விட்டுப் பிசைந்து செய்து பாருங்கள். வித்தியாசமான சுவையை உணர்வீர்கள்.

- எஸ். ராமாமணி, சின்ன காஞ்சிபுரம்.



இவை எல்லாமே ஆஹா 50 தான்!

நகைக் கடைகளில் கிடைக்கும் கிஃப்ட் கூப்பன் போல சூப்பர் மார்க்கெட்டுகளில் மளிகைப் பொருட்களுக்கு உண்டான 500 ரூபாய்க்கு, 1000 ரூபாய்க்கு கிஃப்ட் கூப்பன் கிடைத்தால், திருமணம் மற்றும் தனிக்குடித்தனம் செல்லும் தம்பதிகளுக்குப் பரிசளிக்க உபயோகமாக இருக்கும்.

- சேலம் மனோகரன், சேலம் - 6.

தோசைக்கல்லில் தோசை சரியாக வரவில்லையென்றால், புளியைச் சிறு துணியில் மூட்டையாகக் கட்டி, எண்ணெயில் முக்கித் தேய்த்து, சுட்டால் தோசை ஒட்டாமல் அழகாக வரும்.

- ஏ.ஆர். அம்பிகா அன்பழகன், விராலிக்காடு.

ஃபிளாட் அல்லது காலனியில் இருப்பவர்கள் தீபாவளிக்குப் பட்டாசை வைக்கும்போது எல்லோருமாக சேர்ந்து ஒரே இடத்தில் வைத்தால் சந்தோஷமாக இருக்கும். குழந்தைகளும் 'என்ஜாய்' பண்ணுவார்கள்.

- அனுஷ்யா ராஜகோபாலன், செகந்திராபாத்.

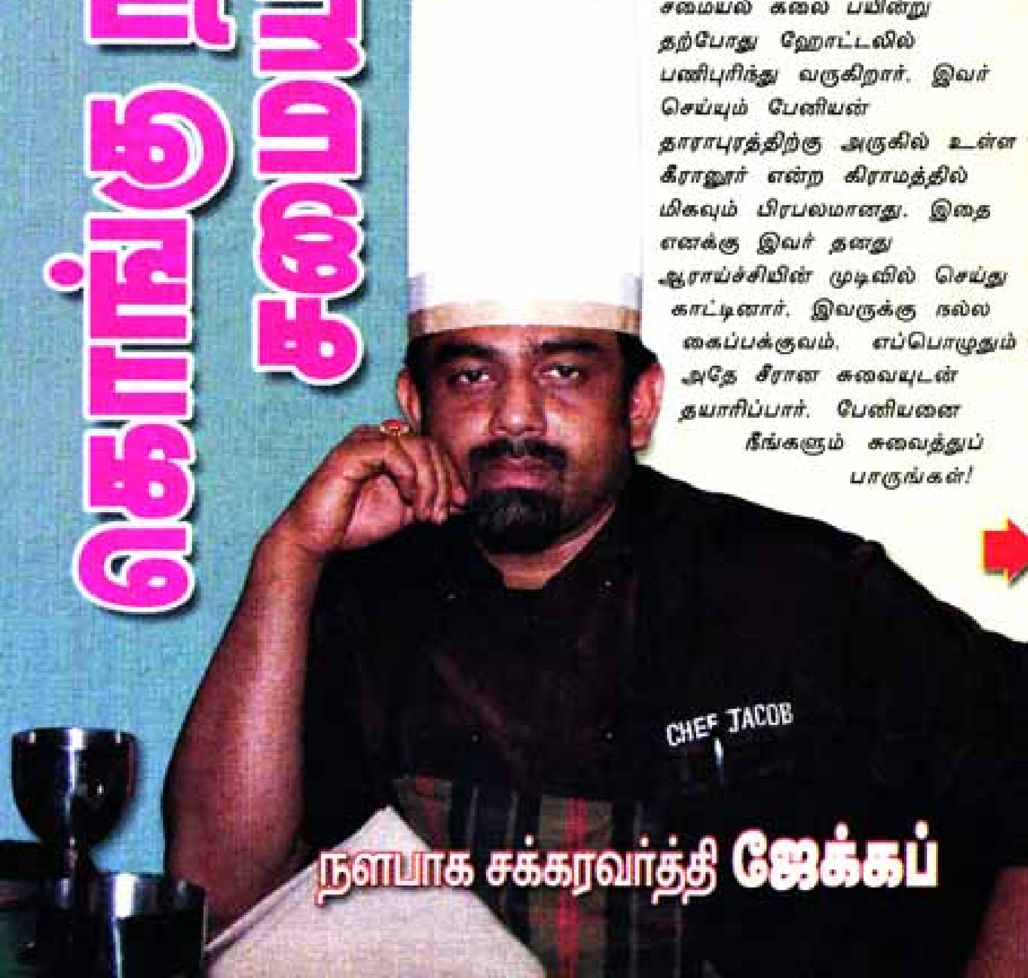
ருசியோ ருசி – 11

கொங்கு நாட்டு சமையல்!

இந்த முறை சில நூதன ரெஸிபிகளையும் தந்திருக்கிறேன். தீபாவளியை, ஸ்பெஷல் தீபாவளியாக்க இந்தக் கொங்கு நாட்டு உணவு வகைகள் உதவும். செஞ்சு பார்த்து பாராட்டு மழையில் நனையுங்க!

ஹேப்பி தீபாவளி!

செல்வி ரேணுகா, காங்கேயத்தைச் சேர்ந்தவர். எனது மாணவியான இவர், உணவு மற்றும் சமையல் கலை பயின்று தற்போது ஹோட்டலில் பணிபுரிந்து வருகிறார். இவர் செய்யும் பேனியன் தாராபுரத்திற்கு அருகில் உள்ள கீரானூர் என்ற கிராமத்தில் மிகவும் பிரபலமானது. இதை எனக்கு இவர் தனது ஆராய்ச்சியின் முடிவில் செய்து காட்டினார். இவருக்கு நல்ல கைப்பக்குவம். எப்பொழுதும் அதே சீரான சுவையுடன் தயாரிப்பார். பேனியனை நீங்களும் சுவைத்துப் பாருங்கள்!



நளபாக சக்கரவர்த்தி **ஜேக்கப்**

பேணியன்



தேவையான பொருள்கள் :

மைதா - ½ கிலோ,
டால்டா - 100 கிராம்,
நெய் - 100 கிராம்,
பொடித்த சர்க்கரை - 1 கிலோ,
அரிசி மாவு - ¼ கிலோ,
எண்ணெய் - ¼ கிலோ,
ஏலக்காய் - 25 கிராம்



செய்முறை :

★ முதலில் மைதா, டால்டா, நெய், எண்ணெய், அரை கிலோ சர்க்கரையை சிறிது தண்ணீர் சேர்த்து, சப்பாத்தி மாவு போல் மென்மையாக பிசைந்து கொள்ளவும்.

★ பின்னர் அதனை சமமான அளவு உருண்டைகளாக உருட்டிக் கொள்ளவும்.

★ சப்பாத்திக் கல்லில் இட்டு, மிகவும் மெல்லிய அப்பளமாகத் தேய்த்துக் கொள்ளவும்.

★ அரிசி மாவு, நெய், டால்டாவைச் சேர்த்து வெண்ணெய் போலக் குழைத்துக் கொள்ளவும்.

★ அந்தக் கலவையை அப்பளத்துக்

செல்வி. கிருஷ்ணவேணி காங்கேயம் அருகிலுள்ள நத்தக்காடையூரைச் சேர்ந்தவர். எனது மாணவியான இவர், உணவு மற்றும் சமையல் துறையில் தேர்ச்சி பெற்று தற்போது ஹோட்டலில் பணிபுரிகிறார். இவர் கைதேர்ந்த சமையல் வித்தகிகளுள் ஒருவர். இவரது கைப்பக்குவத்தில் உருவாகும் பால்திரட்டல் மிகவும் ருசியானது. நத்தக்காடையூரில் மிகவும் பிரபலமானது. எத்தனை தடவை சாப்பிட்டாலும் அதே மணம், ருசி இருப்பதால் அலுக்கவே அலுக்காது. சமைத்துப் பாருங்களேன்!









குள் வைத்து ரோகத் தடவவும்.

★ அப்பளத்தை முன்னும் பின்னுமாக மடித்து, பரோட்டாவுக்குச் சுருட்டுவது போல் சுருட்டவும்.

★ பிறகு அதனை கனமாக ஒரே பக்கம் தேய்த்துக்கிட்டு எண்ணெய்யில் நிறம் மாறாமல் பொரித்தெடுக்கவும்.

★ பின்பு பொடியாக்கிய மீதி சர்க்கரையில் ஏலக் காய்ப் பொடியைக் கலந்து அதில் புரட்டி எடுக்கவும்.

★ பேனியன் தயார்.

பேரீச்சம்பழ பால் திரட்டல்

தேவையான பொருள்கள் :

பேரீச்சம்பழம் நறுக்கியது - 1 கப்,
பால் - 1 லிட்டர்,
சர்க்கரை - ¼ கிலோ,
சேமியா - 150 கிராம்,
உலர் தேங்காய்த் துருவல் - 50 கிராம்,
நெய் - 200 மில்லி,
உலர் திராட்சை - 50 கிராம்





செய்முறை :

★ முதலில் பாலை நன்றாகக் காய்ச்சவும். பிறகு அதில் சர்க்கரையைச் சேர்த்து நன்றாகக் கலக்கவும்.

★ நறுக்கிய பேரீச்சம்பழம், உலர்ந்த தேங்காய்த் துருவல், உலர் திராட்சை அனைத்தையும் நெய்யில் நன்றாக வறுத்துக் கொள்ளவும்.

★ பிறகு சேமியாவை நெய்யில் பொன்னிறமாக வறுத்து, கொதிக்கும் பாலில் சேர்த்து நன்றாகக் கலக்கவும்.

★ அதில் வறுத்த பேரீச்சம்பழம் அனைத்தையும் பாலுடன் சேர்த்து நன்றாகக் கொதிக்க விடவும்.

★ சேமியா வெந்தவுடன் இறக்கினால் பேரீச்சம்பழப் பால் திரட்டல் தயார்.

மீண்டும் மீண்டும் பருகத் தூண்டும் சூடான சுவையான பானம் இது!





ங்கள் ஏற்றும் ஒவ்வொரு தீபமும்

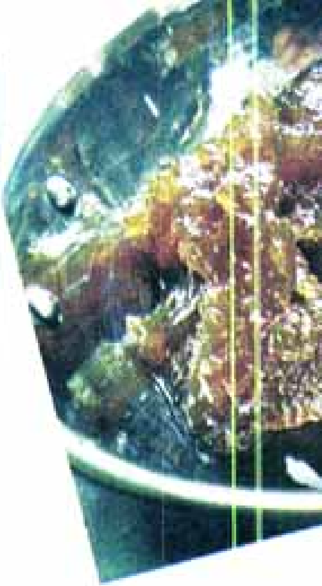
சொல்லட்டும் பிஎஸ்ஆர்

PSR

silks ✤ sarees ✤ salwars ✤ fabrics

Cross Cut Road, Gandhipuram, Coimbatore - 12 ✆ 0422 - 249 86 94





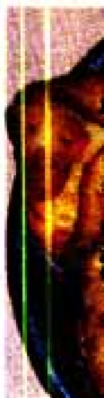
செல்வி. ராஜேஸ்வரி, காங்கயேம் அருகில் உள்ள நத்தக்காடையூரைச் சேர்ந்தவர். எனது நண்பரின் மகளான இவர் எந்தச் சமையல் செய்தாலும் அதில் கொங்கு நாட்டின் சுவை இருக்கும். அதிலும் இனிப்பு பதார்த்தங்கள் செய்வதில் இவருக்கு இணை வேறு யாரும் இல்லை. அவ்வூரில் பதநீர் மிகவும் பிரபலமாக இருப்பதால் இவர் செய்யும் பதநீர் அல்வாவும் மிகவும் சுவையாக இருக்கும். இந்தத் தீபாவளிக்கு இந்த அல்வாவைச் செய்து நல்ல பெயரைத் தட்டிச் செல்லுங்களேன்!

பரிமளம், காங்கேயத்தைச் சேர்ந்தவர். எனது குடும்ப நண்பரான இவர் சமையல் கலையில் கில்லாடி. இவர் செய்யும் இந்த சுருள் பணியாரத்தில் சின்ன வெங்காயம் சேர்த்து செய்வதே இதன் தனித்தன்மை, மிகவும் ருசியானதும் கூட. ஒருமுறை செஞ்சு பாருங்க! கண்டிப்பாக உங்கள் குடும்பத்தாரின் படு ஃபேவரிட் டிஷ் ஆகிவிடும்!

சுருள் பணியாரம்

தேவையான பொருள்கள் :

அரிசி மாவு - ¼ கிலோ, ஆட்டா மாவு - 100 கிராம்,
சின்ன வெங்காயம் - 1 கப்,
மஞ்சள் தூள் - 5 கிராம், நெய் - 150 கிராம்
சர்க்கரை பொடியாக்கியது - 100 கிராம்,
எண்ணெய் - ¼ லிட்டர், ஏலக்காய் - 5 கிராம்



செய்முறை :

★ அரிசி மாவை நிறம் மாறாமல் சிறிது வறுத்துக் கொள்ளவும்.

★ சின்ன வெங்காயம், மஞ்சள் தூள், நெய் சேர்த்து வதக்கவும். பிறகு மைய அரைத்துக் கொள்ளவும்.





பதநீர் அல்வா

தேவையான பொருள்கள் :

பதநீர் - 3 லிட்டர்,
சோள மாவு - 100 கிராம்,
அரிசி மாவு - 50 கிராம்,
சர்க்கரை -1½ கிலோ,
நெய் - ¼ லிட்டர்.

செய்முறை :

★ முதலில் பதநீருடன் சர்க்கரையைச் சேர்த்து நன்றாகக் கொதிக்க விடவும்.

★ பின்னர் அந்த அரைத்த கலவையில் வறுத்த அரிசி மாவையும், பொடியாக்கிய சர்க்கரை, ஏலக்காயைச் சேர்த்து நன்றாகக் கலந்து கொள்ளவும்.

★ அதனுடன் சிறிது ஆட்டா மாவு சேர்த்து சப்பாத்தி மாவு போல் பிசைந்து வைக்கவும்.

★ பிறகு, சமமான உருண்டைகளாக உருட்டி வைத்து, சீராகத் தேய்த்துக் கொள்ளவும்.

★ தேய்த்த மாவை சுருளாகச் சுருட்டி, சிறிதாக வெட்டிக் கொள்ளவும்.

★ வெட்டிய துண்டுகளை எண்ணெயில் பொரித்தெடுத்தால் சுருள் பணியாரம் தயார்.







★ பதநீரை நன்றாகச் சுண்ட விடவும்.

★ அரிசி மாவு, சோள மாவையும் தண்ணீரில் கரைத்து வடிகட்டவும். பிறகு அதனைச் சுண்டிய பதநீரில் சேர்த்து நன்றாகக் கலக்கவும்.

★ மிதமான வெப்பத்தில் நன்றாக கிளறிக் கொண்டு இருக்கவும்.

★ நன்றாகச் சுருண்டு அல்வா பதத்திற்கு வந்தவுடன் இறக்கவும்.

★ அதனுடன் நறுக்கிய பாதாமைச் சேர்த்துப் பரிமாறவும்.

நளபாகப் போட்டி - 10 (முடிவு)

அக்டோபர் 2007ல் இடம்பெற்ற போட்டியின் விடை :

விடைகள் : 1. பலாப்பழப் பாயசம், 2. கோக்கோ, 3. ஓட்ஸ், 4. பயத்தம் பருப்பு, 5. பச்சை உருளைக்கிழங்கு, 6. மணத்தக்காளி, 7. சிட்ரிக் அமிலம், 8. சோம்பு

வந்து குவிந்த கூப்பன்களில் ரூ. 150/- பரிசு பெறும் 20 அதிர்ஷ்டசாலி வாசகர்களுக்கு வாழ்த்துக்கள்!

1. எல். விஜயலட்சுமி, கும்பகோணம், 2. எம். பிரேமா, கொரட்டூர், 3. சாரதா சுந்தரம், மும்பை - 81, 4. கல்யாணி கணேஷ், பிவாடி, 5. எஸ். லலிதா, நாமக்கல். 6.ராதா ஸ்ரீநிவாஸன், சென்னை - 4, 7. ராதா, சென்னை - 40, 8. எஸ். முத்துக்குமாரி, மதுரை, 9. எஸ். வனிதா, சத்தியமங்கலம், 10. சரோஜா ராமச்சந்திரன், நாக்பூர், 11. கே. நசிரா, திருவள்ளூர், 12. எஸ். காந்திமதி, திருநெல்வேலி டவுன், 13. ச. வாசுகி, கோவை- 14, 14. ரூபி பிரான்சிஸ், திருச்சி - 1, 15. ஆர். ஜெயலெஷ்மி, திருக்குறுங்குடி ,16. எஸ். எம். உதயாநிதி, சேலம் - 5, 17. கே. சுகுணா, கிருஷ்ணகிரி, 18. குயின்மேரி, பாளையங்கோட்டை, 19. சு.வளர்மதி, கன்னியாகுமரி மாவட்டம், 20. சுபா சுவாமிநாதன், புனே.



கீழே உள்ள கட்டங்களில் எட்டுவிதமான கீரைகளின் பெயர்கள் ஒளிந்துள்ளன. இவை இட வலமாகவோ, வல இடமாகவோ, மேல் கீழாகவோ, கீழ் மேலாகவோ, குறுக்கிலோ உள்ளன. அவற்றைக் கண்டுபிடியுங்கள்.

ச	ணி	ண்	க	ங்	னா	ன்	பொ
ன்	மு	ரு	ங்	கை	ஞ்	நி	ன்
ண	செ	ட	சு	ர்	டு	ன	மு
ய	ட்	டி	க்	யு	லி	ளை	ல்
ரா	ஒ	ல	டு	க	தா	சு	ரை
நா	பா	ச்	சா	மே	த்	த	அ
த	மா	ம	அ	த	லி	தா	ம்
வா	ரெ	நா	யு	ரு	வி	ல்	ன்

- ஜி.எஸ்.எஸ்.

இங்குள்ள புதிரைச் சரியாக நிரப்பி வெட்டி மங்கையர் மலருக்கு அனுப்புங்க. குலுக்கல் முறையில் 20 பேருக்கு 150 ரூபாய் பரிசு! ஜெராக்ஸ் அனுப்பக் கூடாது!

கடைசித் தேதி : 15.11.2007

உறையின் மீது நளபாகப் போட்டி - 11 என்று குறிப்பிடவும்.
ஆசிரியர் தீர்ப்பே இறுதி.

பெயர் : .... விலாசம் : ....

....

....

தொலைபேசி எண் : ....

கமியின் தீபாவளி ஸ்பெஷல்!

''இன்றைக்கு உங்களுடைய வாக்கிங், டாக்கிங், டீ.வி வாட்ச்சிங் எல்லாவற்றையும் கேன்ஸல் பண்ணுங்க. எனக்கு உங்கள் உதவி ஒருவேளை தேவைப்படலாம்.''

நிச்சயம் என் உதவி தேவைப்படும். இருந்தாலும் என்னை வெயிட்டிங் லிஸ்டில் தான் போடுவாள் கமி. ''வாக்கிங் காலையில்தானே போறேன்'' என்று இழுத்தேன். காதில் வாங்கிக் கொள்ளாமல் ''டேய் வாசு, இன்னைக்கு எங்கே அப்பாயிண்ட்மெண்ட் இருந்தாலும் அத்தைக்காக கேன்ஸல் பண்ணு. சொதப்பிடாம என் ஒர்க்கை பர்ஃபெக்டா வீடியோ எடுக்கணும். அமெரிக்காவுக்கு போற சி.டி. உன் பேரும் அதிலே இருக்கும். உனக்கும்கூட யு.எஸ். சான்ஸ் கிடைக்கும்'' அப்பாவி வாசு! என் மருமகன் என்னைப் போலத்தானே இருப்பான்? ஒரு வி.ஐ.பி வீட்டுக் கல்யாணத்துக்குப் போக வேண்டியதை கேன்சல் பண்ணிவிட்டு அத்தையின் உத்தரவுக்கு அடிபணிந்தான்.

இத்தனை ஆர்ப்பாட்டங்களும் எதற்குத் தெரியுமா? அமெரிக்காவில் இருக்கும் என் மகன் தீபாவின் தலை தீபாவளிக்கு ஸ்பெஷலாக தன் புதிய கண்டுபிடிப்பான ஸ்வீட்டை இந்தியாவில் தயாரிக்கிறாள். தீபாவையும் கூடவே தயாரிக்க வைக்கிறாள். செல்ஃபோனை மைக்கில் போட்டிருந்ததால் நன்றாகவே உரையாடல் கேட்டது.

இரண்டு மணி நேரம் கழித்து, ''வாசு ரெடியா?'' என்று கமி உரத்துக் கேட்க, ''ரெடி அத்தை'' என்று வீடியோ கேமராவுடன் கிச்சனுக்கு ஓடினான் வாசு.

சாண் அகல சரிகை போட்ட தீபாவளிக்கு வாங்கின பட்டுப்புடவை, தலையில் தொப்பி, கையில் ஒட்டினாற்போல கிளவுஸ். விலையுயர்ந்த ஏப்ரன். கிச்சன் பிளாட்ஃபார்மில் ஒரே மாதிரியான கண்ணாடிக் கிண்ணங்களில் விதம் விதமான உலர்பழங்கள், ஸ்டாண்டில் கத்தரிக்கோல், கத்தி, கை துடைக்கும் துண்டு, கரண்டிகள். எல்லாமே பள பள. புதுசு. அடுப்பின் மீது மட்டும் என் அம்மாவின் மாமியாருக்கு மாமியார் கொடுத்த உருளி.

''என்னம்மா, நீ சொன்னபடி எல்லாம் ரெடியாக்கிட்டேன். நீ சொன்ன ப்ரபோர்ஷன், காம்பினேஷன் சரியா



இருக்கும் இல்லையா? பர்ஃபெக்டா அமையணும். என் ஃப்ரண்ட்ஸ்கிட்ட உன்னைப் பற்றி நிறைய சொல்லியிருக்கேன். தீபாவளி ஸ்பெஷலா ஸ்வீட்டைக் கொடுத்து அசத்தணும். நீ வரும்போது டெமோ கொடுக்க வேண்டியிருக்கும்.''

சுமிக்கு அப்போதே அமெரிக்காவில் டெமோ கொடுப்பது போன்ற மகிழ்ச்சி. முகத்தில் ஆயிரம் வாட்ஸ் பல்ப் பிரகாசம்.

''சமையல் வித்தகிப் போட்டியில் ஐந்து முறை முதல் பரிசு வாங்கியிருக்கேன். இது என்ன ஜுஜுபி! பத்தே நிமிஷத்தில் சுலபமாக முடியும் சூப்பர் ஸ்வீட்,'' என்ற சுமி, ஏப்ரனை பெருமையாக சரிசெய்து கொண்டாள்.

''சரிம்மா, நீ சொன்ன மாதிரி சுருளியில் தான் பண்ணணுமா? நான்ஸ்டிக் கடாயில்



பத்மா

பண்ணக் கூடாதா? சுருளி ரொம்பக் கனமா இருக் கேம்மா'' நாசூக்காக சுமியின் சுயபுரா ணத்தை தீபா டைவர்ட் செய்தாள்.

''கஷ்டம், கஷ்டம். சுருளியில்லை, உருளி. நான்ஸ்டிக் பாத்திரமெல்லாம் கொலஸ்ட்ரால் வியாதிக்காரர்களுக்குத்தான். உன்னால முடியலைனா மாப்பிள்ளையை எடுத்து வைக்கச் சொல்லு.''

''தீபாவுக்கு ஹெல்ப் பண்ணத்தான் இன்னைக்கு லீவு போட்டிருக்கேன் அத்தை'' மாப்பிள்ளை குரல் கொடுத்தார்.

'அம்மாவின் ஜீன்ஸ் பெண்ணுக்கும் இருக்கிறது' நினைத்துக் கொண்டேன்.

''மேலே சொல்லும்மா. சைமல்டேனி யஸா என்னோட நீயும் பண்ணு. அப்பதான் ஒவ்வொரு ஸ்டேஜ்லேயும் என்னோட சந்தேகங்களை உன்னால் கரெக்ட் பண்ண முடியும். இருநூற்றைம்பது கிராம் ஜவ்வரி சியை பாலில் ஊறவைத்து அரைச்சாச்சு.''

''சரி, கன்டென்ஸ்ட் மில்க் ஒரு டின், சர்க்கரை இருநூறு கிராம், வெண்ணெய் நூறு கிராம், சாக்லெட் பௌடர் ஐந்தாறு ஸ்பூன் சேர்த்துக் கலக்கு.''

''இரும்மா, வேகமா சொல்லாதே. ஐந்தாறு ஸ்பூன்னா, பதினோரு ஸ்பூனா இல்லை முப்பது ஸ்பூனா?''

''கஷ்டம் கஷ்டம், ரொம்ப படிக்க வச்சதே தப்பு. நம்ம வீட்டில் சமையலறை கிழக்கிலா மேற்கிலானுகூட உனக்குத் தெரியாது''

''ரொம்ப லேட் திங்க்கிங்?'' - மெது வாகத்தான் சொன்னேன்.

''போம்மா, நீதான் தப்பா சொல்றே. நம் வீட்டில் கிச்சன் சௌத் ஈஸ்ட்ல இருக்கு. தெரிஞ்சுக்கோ.'' தீபா, தன் ஆர்க்கிடெக்ட் அறிவை விளம்பரப்படுத்தினாள். ஐந்து அல்லது ஆறு ஸ்பூன் என்றால் எனக்குப் புரிந்திருக்கும். கலந்தாயிற்று ப்ரௌன் கலர் வந்தாயிற்று.

அம்மாவும் பெண்ணும் சேர்ந்து செய் யும் காரியத்தில் எனக்கும் உற்சாகம் இருக் கிறது என்று காட்டிக் கொள்ள,

''சுமி, எனி ஹெல்ப்'' என்றேன்.

''ஒரு அவுன்ஸ் காபி, கொரிக்க ஏதாவது''னு நச்சரிக்காமல் இருந்தாலே அதுவே பெரிய ஹெல்ப்'' என்று சிடுசிடுத் தாள். நான் எதிர்பார்த்த பதில்தான். ''என் னம்மா, திடீர்னு சைலன்ட் ஆயிட்டே. அப்புறம் என்ன பண்ணனும்?''

''ஒன்றும் இல்லை. உன் அப்பா நடுவில் குறுக்குச் சால் ஓட்ட வந்தார்''

''சால் ஓட்டறாரா? அது என்ன வண் டிம்மா? புதுப் பேராயிருக்கு? எப்ப வாங்கி னார்?''

''வண்டியுமில்லை, சண்டியுமில்லை. தமிழ் படிக்க வைக்காதது என்னோட பெரிய தப்பு.''

''ரொம்ப ரொம்ப லேட் திங்க்கிங். இப்போ நினைச்சு என்ன பலன்?'' - நான் சொல்ல வேண்டியதை தீபாவே சொல்லி விட்டாள்.

''சரி, விஷயத்துக்கு வாம்மா. கொதி வர ஆரம்பிச்சாச்சு. நெய்யை கண்ணளவு, கையளவுன்னு எல்லாம் சொல்லாம டீ ஸ்பூனா, டேபிள் ஸ்பூனா, எத்தனை நிமிடத் துக்கு ஒருமுறை சேர்க்கணும்னு சுலபமா புரியற மாதிரி சொல்லும்மா.'' தீபா கொஞ்ச லாகக் கேட்டதில் சுமி உருகிவிட்டாள்.

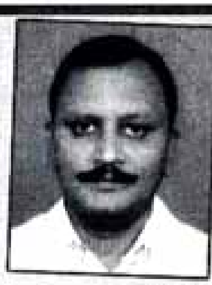


அவள் 50!

பூசணிக் கொடியில் இருக்கும் கொழுந்து இலைகளைப் பறித்து கசக்கித் தலையில் தேய்த்து விட்டால் சொட்டை மறைந்து தலைமுடி வளரத் தொடங்கிவிடும்.

– எஸ். சந்திரகலா, தாம்பரம்.

"98 ஆண்டுகளாகப் புகழ்பெற்ற பாரம்பரிய மிக்க குடும்ப மருந்தான "ஆர்.எஸ்.பதி மருந்து நேச்ரோ" உங்கள் வீட்டு அலமாரியில் இருந்தால், அது உங்களுடனே கைவைத்தியர் ஒருவர் உடனிருப்பதற்குச் சமம். இது எல்லா வயதுக்காரர்களுக்கும் எல்லா காலங்களுக்கும் ஏற்றது" – ரத்னசபாபதி, உரிமையாளர்.



சர்வ ரோக நிவாரணி

தலைவலி, ஜலதோஷம், ஃப்ளு, கை கால் வலி, மூட்டுவலி, சைனஸ் போன்ற உடல் உபாதைகளுக்கு உடனடி நிவாரணி. தலைவலி தரும் இம்சைகளிலிருந்து விடுபட உதவுவது "ஆர்.எஸ். பதி மருந்து நேச்ரோ" தைலம். மூன்று அல்லது ஆறு துளிகள் மருந்தினை இரண்டு அல்லது மூன்று முறை நெற்றியில் தேய்க்கவும். அதன் பிறகு தலைவலி போயே போச்!

அதிக தூரம் நடந்து போக நேரும் போதும், கடுமையான உடல் உழைப்பின் போதும் தேகம் முழுவதும் அதிக வலியும், மண்டைக் கனமும், 'விண்விண்' என்று தெறிக்கும். அப்போது வெந்நீரில் 'ஆர்.எஸ். பதி மருந்து நேச்ரோ' விட்டுக் கலக்கி ஸ்நானம் செய்து பாருங்கள். உடம்பு வலி யும் மண்டைக் கனமும் மறைந்து போய் விடும்.

கைகால், முழங்கால், இடுப்பு வலி, மூட்டுவலிக்கு வலியுள்ள இடங்களில் மருந்தை நன்றாகச் சூடேறும்படி அடிக்கடித் தேய்த்து வந்தால், அதன் வலிகளிலிருந்து விடுதலை பெறலாம். கத்தியினால் வெட் டுப் பட்ட காயங்கள், வெந்த புண்கள், புரை யோடிப் போயுள்ள ஆறாத புண்கள் யாவும் இம் மருந்தைப் போட்டு வர, சீக்கிரம் குணமாகும்.

பல் வலி, அரணை, வீக்கம் போன்ற வற்றுக்கு ஒரு பஞ்சில் மருந் தினை நனைத்து நோயுள்ள இடத்தில் அடிக்கடி வைத்து வந்தால் பல் சார்ந்த உபாதைகள் ஓடி ஒளிந்து விடும்.

ஜலதோஷம், மூக்கடைப்பு ஆகிய வற்றுக்கு நோயுள்ள இடங்களில் இம் மருந்தினை நன்றாய்ச் சூடேறும்படி தேய்த்து வரவும். சைனஸ் தொந்தரவு உள்ளவர்கள் இந்த மருந்தை ஒரு துளியும், தேங்காய் எண்ணெய் மூன்று துளி களும் கலந்து காலை, மாலை மூக்குத் தண்டின் மீது தடவி வந்தால் நல்ல நிவார ணம் கிடைக்கும். மேலும் இந்த மருந் தினை சுடுதண்ணீர் பாத்திரத்தில் சில துளி கள் விட்டு, போர்வையில் தலையை மூடிய வண்ணம் ஆவி பிடித்து வந்தால் சைனஸ் தொல்லையிலிருந்து விடுபட்டு விடலாம்.

குழந்தைகளுக்கு இருமல் வந்தால் முது கெலும்பின் மேலும் நெஞ்சுக் குழியிலும் மருந்தை அடிக்கடி தேய்ப் பதுடன் தொண்டையின் மேலும் தேய்த்து வர வேண்டும். நெஞ்சு சளி, இருமல், தொண்டை வலியுடைட குழந்தைகளுக்கு 'டாட்டா' காட்டி விட்டு அகன்று போய் விடும்.

"ஆர்.எஸ்.பதி மருந்து நேச்ரோ" மருந்து எல்லாக் கடை களிலும் கிடைக்கும். தொடர்பு கொள்ள :

மதுரை -
(0452) 2342085
99449 38334



Wanted Stockists all over Tamilnadu

Advt

நமது வீட்டில் உள்ள 8 வயது முதல் உள்ள குழந்தைகளுக்கு காலையில் தினமும் 10 நிமிடம் சின்னச் சின்ன யோகப் பயிற்சிகளைக் கற்றுக் கொடுத்து செய்யப் பழக்க வேண்டும். இது அவர்களை நாள் முழுவதும் புத்துணர்ச்சியுடனும், ஆரோக்கியமாகவும் வாழவைக்கும்.

- பூங்கோதை சந்திரசேகரன்,
சிதம்பரம்.



''சரிடா கண்ணா, நான் அமெரிக்காவுல இருந்திருந்தா உன்னைச் சிரமப்படவே விட்டிருக்க மாட்டேன். நிதானமா கிளறு!''

''கையை வலிக்கறதேம்மா, கொஞ்ச நேரம் ரெஸ்ட் எடுத்துக்கிட்டு அப்புறம் கிளறலாமா?''

''நோ...நோ... பண்டம் பாழாயிடும். உனக்கு முடியலைனா மாப்பிள்ளையைக் கிளறச் சொல்லு. மைசூர்பாகு, பர்ஃபி மாதிரி சாதாரண ஸ்வீட்னா வேலையிருக்காது. ஸ்பெஷல் ஸ்வீட்னா சிரமமும் கூடத் தான் இருக்கும். இன்னும் ஐந்தே நிமிஷம் தான். ஓரத்தில் ஒட்டாமல் வரும்போது அடுப்பை அணைத்து ஸ்வீட்டை ட்ரேக்கு மாத்திடு.''

அம்மா, அஞ்சு நிமிஷமாயிடுச்சு! ஸ்வீட் ஓரத்தில் மட்டுமில்லை. எல்லா இடத்திலேயும் ஒட்டிக்கிட்டு காங்க்ரீட் மாதிரி ஆயிடுச்சு. என்ன பண்ணனும் சீக்கிரம் சொல்லு. கரண்டியை அசைக்கவே முடியலை.''

''அடுப்பை அணை, எனக்கும் அதே பிரச்னைதான். என்னங்க கொஞ்சம் உதவிக்கு வாங்க!''

வழக்கம் போல கடைசியில் கமி அன்புக் கட்டளை இட, ஓடினேன். கமி கரண்டியைக் கெட்டியாக இரண்டு கைகளாலும் பற்றி இழுக்க, நான் கமியின் ஐம்பத்திரண்டு இன்ச் இடுப்பை இரண்டு கையாலும் பற்றி இழுக்க ஒட்டடைக்குச்சி வாசுவும் என் இடுப்பை சுற்றிப் பிடித்து இழுக்க, முழு பலத்துடன் போராடியதில் அரைமணி நேரத்தில் கரண்டி கொஞ்சம் அசைந்தது.

''க்விக், க்விக் இன்னும் ஐந்தே நிமிஷம் தான்'' என்று எங்களை கமி, உற்சாகப்படுத்தியதில் அடுத்த ஐம்பதாவது நிமிடத்தில் கரண்டிக்கு விடுதலை கிடைத்தது.

ஆனால் கரண்டியோடு ஸ்வீட்டும் ஜவ்வு மிட்டாய் மாதிரி இழுத்துக் கொண்டுதான் வந்தது. முயற்சியை விடாமல் தொடர்ந்ததில் 'டமால்' என்ற இடி சப்தம். உருளி கூரையில் மோதி நல்லவேளை எங்கள் தலையில் விழாமல் ஒரு மூலையில் விழுந்தது. உருளியும் ஸ்வீட்டும் தங்கள் பாசப் பிணைப்பைத் துண்டித்துக் கொண்ட வேகத்தில் ஒல்லிக்குச்சி வாசுவின் மீது நான் விழ, என் மீது கமி விழ, நல்லகாலம் ஸ்வீட் எங்கோ ஒரு மூலையில் தேன் கலரில் பளபளவென்று சிறிய ஹெல்மெட் சைசில் கரண்டியை உள்வாங்கிக் கொண்டு கிடந்தது.

''தீபா, கையெல்லாம் இப்படி ரத்தம் கட்டிப் போச்சே. தேவைதானா இதெல்லாம். நாளைக்கு ஆபிஸில் எப்படி வேலை செய்வே. கிளம்பு டாக்டரிடம்?'' மாப்பிள்ளை இறைவது செல்போனில் தெளிவாகக் கேட்டது.

கமியைப் பார்க்கப் பாவமாக இருந்தது. 'டோண்ட் ஒர்ரி கமி. நாளைக்கு எப்படியும் எலக்ட்ரீஷியன் வருவான். அவனிடம் சொல்லி ஸ்வீட்டை ட்ரில் போட்டு உடைக்கச் சொல்லி புதிய கேரமல் ஸ்வீட் ஸ்பெஷல்னு எல்லோருக்கும் கொடுக்கலாம்.''

என் நக்கலைப் புரிந்து கொண்டு கமி தன் முட்டைக் கண்களை உருட்டி, கண்ணாடி வழியாகச் சுட்டெரிக்கும் முன்பு டி.வியில் சாலமன் பாப்பையா பட்டிமன்றம் பார்க்க ஓடி விட்டேன். ●



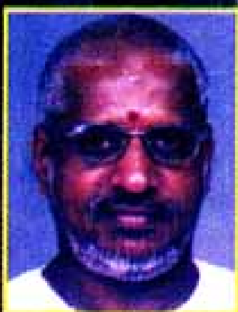
"ஒளி வீசட்டும்!"

இராவண சம்ஹாரம் முடிந்து ராமர், சீதை, லட்சுமணர் ஆகியோர் அயோத்திக்குத் திரும்பினார்கள். அப்போது இரவு மூன்று மணி. 14 ஆண்டுகளாக இராமரை தரிசிக்காமல் தவித்த அயோத்தி மக்கள் அந்த இரவில் ஏராளமான விளக்குகளை வரிசையாக ஏற்றி வைத்து ராமனை தரிசித்து, அவரை வரவேற்று ஆனந்தமடைந்தார்கள். ராமர் முதலானவர்கள் அரண்மனை அடைந்ததும் கௌசல்யா தேவி, சீதையிடம், "விளக்கேற்ற வந்த திருமகளான நீ இல்லாமல் இந்த அரண்மனையே இருண்டு விட்டது. நீ விளக்கேற்று, ஒளிவீசட்டும்" என்று கூறினாள். அதன்படியே சீதை வரிசையாகத் தீபங்களை ஏற்றிவைத்து வழிபாடு செய்தாள். அந்த நாளே 'தீபாவளி' என்பர்.

- ஜெயலெட்சுமி கோபாலன், சிட்லபாக்கம்.



நவம்பர்
2007



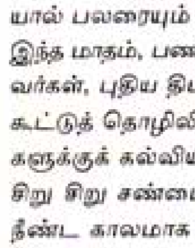
பிறந்த தேதி பலன்கள்

டாக்டர் மகாதன் ஷேகர் ராஜா

1,10,19,28

தேதிகளில் பிறந்தவர்களே... உங்களிடம் பெருமிதப்படக் கூடிய பல நல்ல குணங்கள் உள்ளன. எடுத்த காரியம் வெற்றி பெறும் வரைக்கும் ஓயாமல் அதே சிந்தனையில் இருந்து, செயலைப் பூர்த்தி செய்வீர்கள். பந்தா சிறிதும் இருக்காது. நேர்மையான அணுகுமுறையால் பலரையும் கவர்ந்து விடுவீர்கள்.

இந்த மாதம், பணமும் புகழும் உங்களைத் தேடி வரும். தொழில் செய்து கொண்டிருப்பவர்கள், புதிய திட்டங்களைச் செயல்படுத்தி, தொழிலை மேலும் விரிவுபடுத்தலாம். கூட்டுத் தொழிலில் முதலீடு செய்தாலும், நல்ல லாபம் கிடைக்கும். இளம் மாணவிகளுக்குக் கல்வியில் நாட்டம் உண்டாகும். கணவன் - மனைவி இடையே நிலவிய சிறு சிறு சண்டைகள் நீங்கி, குடும்பத்தில் சந்தோஷத் தென்றல் வீசும். தாங்கள் நீண்ட காலமாக எதிர்பார்த்துக் காத்திருந்த குடும்பத்துச் சொத்து, உங்களுக்குக் கிடைக்க வாய்ப்புள்ளது. ஆன்மிகத்தில் நாட்டம் கூடும். அலுவலகப் பணிகளில் பொறுப் பாகச் செயல்பட்டு நல்ல பெயர் எடுப்பீர்கள். தாமதப்பட்டு வந்த திருமணங்கள், தடையின்றி நடக்கும்.



குறிப்பு: சிறு தொழிலோ, பெரிய வியாபாரமோ.. பெண் தொழிலதிபர்கள் கிழக்கு, அல்லது தெற்கு திசையைப் பார்த்து அமர்ந்தால் தொழில் வெற்றியாக அமையும்.

அதிர்ஷ்டத் தேதிகள் : 1, 5.

2,11,20,29 தேதிகளில் பிறந்தவர்களே... பொதுவாக மனிதர்களாகப் பிறந்த ஒவ்வொருவருக்கும் ஒரு திறமை இருக்கும். சிலருக்கு நிர்வாகத் திறமை, சிலருக்குத் தொழில் திறமை, சிலருக்குப் படைப்புத் திறமை, இப்படி! உங்களுக்குப் பேச்சுத் திறமை ஓகோ என இருக்கும். அடுத்தவர்களை நன்றாகத் தெளிய விட்டு, பின் அவர்களைக் குழப்புவது... அந்த வகையில் உங்களை மிஞ்சுவதற்கு ஆளே இல்லை! மேடைப் பேச்சு, அரசியல், மார்க்கெட்டிங் போன்ற துறைகளில் நீங்கள் ஜொலிக்க வாய்ப்புகள் உள்ளன.

இந்த மாதம், முற்பகுதி மாமூலாகவும், பிற்பகுதி மகிழ்ச்சிகரமாகவும் அமையும். வெளிநாட்டிலிருந்து நல்ல செய்திகள் வரும். அலுவலகத்தில் இருந்து வந்த பணிச்சுமை சற்றே குறையும். ஒருசிலருக்குப் பணிமாற்றம், உத்தியோக உயர்வு ஏற்படும். தரகு, விற்பனை, மார்க்கெட்டிங் தொழிலில் உள்ளவர்கள் நிறையப் பணம் ஈட்டுவார்கள். மனை, வீடு, சொத்து வாங்குவதற்கான ஆயத்தப் பணிகளில் ஈடுபடுவீர்கள். வாகனம் ஓட்டும்போது கவனம் தேவை. பூஜை, பக்தி, தெய்வப் பாராயணம் என வழிபாட்டு முறைகளில் கவனம் செலுத்துங்க. நல்லதே நடக்கும்.



குறிப்பு: தொழில் செய்ய விரும்பும் பெண்கள், தங்களது கடை அல்லது நிறுவனப் பெயரை, நியூமரா லஜி விதிப்படி '6, 9' ஆம் எண்ணில் வைத்துத் தொழிலை செய்தால், அமோகமான வெற்றி கிடைக்கும்.

அதிர்ஷ்டத் தேதிகள் : 5, 6.

3,12,21,30 தேதிகளில் பிறந்தவர்களே... தாங்கள் செய்வது தொழிலாக இருந்தாலும் சரி, உத்தியோகமாக இருந்தாலும் சரி, அதனை தெய்வமாக நினைத்து ஈடுபாட்டுடன் செய்வதால்தான், நீங்கள் உலகம் மதிக்கப்படுகின்ற நபராகத் திகழ்கிறீர்கள். ''நான் பிடித்த முயலுக்கு மூணே கால்!'' என்று பிடிவாதம் பிடிப்பதை மட்டும் கொஞ்சம் தளர்த்திக் கொண்டால், உங்கள் பெயரும் புகழும் இன்னும் கூடும்.

இந்த மாதம், நிச்சயம் மகிழ்ச்சிதரக்கூடிய மாதமாக அமைந்திருக்கிறது. காரணமே இல்லாமல் தள்ளிப் போய்க் கொண்டிருந்த சுபநிகழ்ச்சிகள் யாவும், தானே கனிந்து கைகூடும். குறிப்பாக, திருமணம் தகையாமல் தவித்துக் கொண்டிருக்கும் ஆண்களுக்கு, நல்லதொரு நங்கை மனைவியாக வந்து சேர்வார். தாய் வழியில், பணம் பரிசுகள் வந்து உங்களைப் பெருமிதத்தில் ஆழ்த்தும். அரசாங்க உத்தியோகஸ்தர்கள் ஏற்றம் பெறுவார்கள். இளம் மாணவமணிகள் படிப்பில் கவனம் சிதறாமல் பார்த்துக் கொள்ள வேண்டும். வீட்டில் சுபிட்சம் நிலவும் அளவுக்கு, சுபச் செலவுகள் ஏற்பட்டு, உங்கள் சேமிப்பைக் கரைக்கும்.



குறிப்பு: திருமணத் தடையுள்ள பெண்கள், அம்மன் கோவிலில் உங்கள் சக்திக்கு ஏற்ப வெள்ளி விளக்கு வாங்கிக் கொடுத்து, அதில் தினமும் நெய் தீபம் ஏற்றி வரவும். மூன்றே மாதங்களில் அருமையான வரன் அமைந்து விடும்.

அதிர்ஷ்டத் தேதிகள் : 1, 3

4,13,22,31

தேதிகளில் பிறந்தவர்களே... அதிர்ஷ்டம் பாதி, திறமை மீதி என்பது உங்கள் வெற்றியின் சதவிகிதம். அதிலும் இந்த எண்காரர்களுக்கு, தன் முனைப்பும் கொஞ்சம் அதிகமாக இருந்துவிட்டால், தொட்டதெல்லாம் தொட்டபெட்டா மலை ஆகிவிடும். நமது ஃபார்மெட் நியூமராலஜிபடி, 4ஆம் எண் பணத்துக்கு உரிய எண். அதனால் இந்த எண்காரர்கள், உத்தியோகம் பார்ப்பதைவிட, தொழில் செய்தால் நல்ல வெற்றி கிடைக்கும். முயற்சி பண்ணிப் பாருங்களேன்!

இந்த மாதம், உங்கள் வாழ்க்கைத் தரம் சிறந்து காணப்படும். பெண்கள் உற்சாகமாக இருப்பார்கள். புதிய ஆடை, அணிகலன், வசதி வாய்ப்பு என நூதனப் பொருள்கள் வந்து குவியும். உற்றார் உறவினர் சந்திப்பு உற்சாகம் அளிக்கும். தொழிலாளர்கள் தங்கள் பிரச்னை தீர்வடையப் பெறுவார்கள். கணவனால் மனைவிக்கும் மனைவியால் கணவனுக்கும் நன்மைகள் தொடரும். கலைத் துறையினர் பிரகாசிப்பார்கள். தனவந்தர்களின் கூட்டுறவும் பெரியோர்களின் ஆதரவும் கிடைக்கக்கூடிய நற்காலம் இது.



குறிப்பு: 4ஆம் தேதியில் பிறந்த பெண்கள், வீட்டு அலங்காரம், சமையல், அழகுக் கலை, ஆடை அழகுக்கலை போன்றவற்றில் சிறந்து விளங்குவார் கள் என்பதால், அந்தத் தொழிலைச் செய்தால், ஏற்றம் பெறுவது நிச்சயம்.

அதிர்ஷ்டத் தேதிகள் : 4, 5.

5,14,23

தேதிகளில் பிறந்தவர்களே... நாம் வங்கியில் எவ்வளவு பணம் போடுகிறோமோ, அதைத்தான் திரும்ப எடுக்க முடியும். அதே போல நம் வாழ்நாளில் எந்த அளவுக்கு நல்ல காரியங்கள் செய்கிறோமோ அந்த அளவுக்கு நல்ல வாழ்க்கை அமையும். இதை நன்கு உணர்ந்த நீங்கள், பற்பல நல்ல காரியங்களைச் செய்து, சிறந்ததொரு வாழ்க்கையை அமைத்துக் கொண்டிருப்பீர்கள். அதை எந்நாளும் தொடருங்க. தர்மம் தலை காக்கும்.

இந்த மாதம் உங்களுடைய செயல்கள், மற்றவர்களின் கவனத்தைக் கவர்வதுடன், உங்களுக்குப் பாராட்டுகளையும் பெற்றுத் தரும். தொழில் செய்பவர்கள், மிகவும் துணிவோடு ஒரு காரியத்தில் இறங்கக்கூடும். பொருள் வரவும், செலவும் சரிக்கட்டி வரும். சங்கடம் இராது. தாய், தந்தை உடல்நலனில் கவனமிருக்கட்டும். பெண்கள், பூஜை, புனஸ்காரம் என பக்தி வழியில் ஈடுபடுவார்கள். மாணவர்கள், படிப்பில் சிறப்பான ஏற்றம் பெறுவார்கள். கணவன் - மனைவி சந்தோஷமாக இருப்பார்கள். உத்தியோகஸ்தர்கள் பொறுப்பாக இருக்க வேண்டும். சூடான பேச்சைத் தவிர்க்கவும்.



குறிப்பு: 5ஆம் தேதியில் பிறந்த பெண்களா நீங்க? நிர்வாகத் துறையில் மிகச் சிறப்பாகச் செயல்படு வீங்க என்பதால், அதற்கே முதலிடம் கொடுங்க. அற்புதங்களைச் செய்வீங்க.

அதிர்ஷ்டத் தேதிகள் : 5, 6.

6, 15, 24

தேதிகளில் பிறந்தவர்களே... நெஞ்சுறுதியும், தளர்ச்சி அடையாத மனோபாவமும் கொண்டவங்க நீங்க. அதற்காக விட்டுக் கொடுக்கும் காரியத்தை விட்டுக் கொடுக்காமலும், சுலபமாக முடியும் காரியத்தை விரிவாக வளர்ப்பதும் உங்கள் மைனஸ் பாயின்ட். இந்தக் குணத்தை மட்டும் குறைத்துக்கொண்டு விட்டால், உங்களுடன் அனைவரும் நட்புணர்வுடன் பழகுவார்கள்.

ஒரு வெளிச்சமான சூழ்நிலை தெரியவரும் மாதமிது. சகோதரர் நலத்துக்காகவும், குடும்ப மேன்மைக்காகவும் ஓரிரு கடமைகளைச் செய்வீர்கள். வியாபாரிகள் நிதானத்துடன் செயல்பட வேண்டும். இல்லையேல், ஏமாற்றம் உண்டாகும். அலுவலகத்தில் திறமைக்கு ஏற்ற மதிப்பு ஏற்படும். பயணம் அனுகூலம் தரும். பெண்களின் உடல்நலன் சற்றே பாதிக்கப்படக்கூடும். வீண் கவலை, அநாவசிய அலைச்சலைத் தவிர்க்கவும். மாணவர்களுக்கு படிப்பில் நல்ல நாட்டம் உண்டாகும். கலைத் துறையினர் அளவோடு நன்மை பெறுவார்கள். திருமண முயற்சிகள் கைகூடி விடும்.



குறிப்பு: 6ஆம் தேதியில் பிறந்த பெண்கள் உணவு, பிரயாணம், அழகு சம்பந்தப்பட்ட தொழிலைச் செய்யவும். நல்ல ஏற்றம் கிடைக்கும்.

அதிர்ஷ்டத் தேதிகள் : 1, 6.

7, 16, 25

தேதிகளில் பிறந்தவர்களே... சுறுசுறுப்பாகவும் இருப்பீங்க. அதனாலேயே சதா டென்ஷனோடு அலைவீங்க. திடீர்னு ஆன்மிகத்திலும் கலைத்துறையிலும் அதிக ஈடுபாடு வந்துடும். அதனால உங்க கேரக்டர் என்னன்னே புரிஞ்சுக்க முடியாமல், பலரும் தடுமாறுவாங்க. எப்போதும் ஒரே சீரான ஸ்திரமான கொள்கைகளை வைத்துக் கொண்டால் சிக்கல் இராது.

இந்த மாதம் மாணவ மாணவியர் படிப்பில் சற்றே பின்தங்கிவிடும் வாய்ப்பிருக்கிறது. உஷார்! அலுவலகத்தில் பொறாமைக்காரர்களால் சிறு சிறு சங்கடங்கள் விளைந்து கொண்டிருக்கும். உங்கள் வேலையை கண்ணும் கருத்துமாகச் செய்தால், பிரச்னை வெடிக்காது பார்த்துக் கொள்ளலாம். பெண்கள் கையில் நிறைய பணம் புரளும். கையாள்வதில் கவனமிருக்கட்டும். வியாபாரிகள் புதிய துறைகளில் முதலீடு செய்ய, திட்டமிடலாம். உற்றார் உறவினர் வருகை மனதுக்கு மகிழ்வு தரும். சுபகாரியங்கள் நடக்க பிள்ளையார் சுழி போடப்படும்.



குறிப்பு: 7ஆம் எண்ணில் பிறந்தவர்கள் சுயதொழில் செய்தால், நல்ல வளர்ச்சி அடைவார்கள். எலக்ட்ரானிக்ஸ், ஃபேஷன் நகை, கம்ப்யூட்டர் போன்றவை கைகொடுக்கும்.

அதிர்ஷ்டத் தேதிகள் : 5, 7

8,17,26 தேதிகளில் பிறந்தவர்களே... தெய்வ நம்பிக்கை, ராஜதந்திரம், நிர்வாகத் திறமை, பரோபகார சிந்தனை அனைத்தும் வாய்க்கப் பெற்ற அற்புத மனிதர் நீங்க. சில சமயங்களில் மனச்சோர்வு ஏற்பட்டு, ''செய்வது சரிதானா?'' என்று குழம்பிப் போய்விடுவீங்க. அந்தக் குணத்தை மட்டும் கொஞ்சம் நேர் செய்துகொண்டு விட்டால், குடும்பத்திலும் வெளியிலும் மிகவும் வெற்றிகரமான சூழல் நிலவும்.

இந்த மாதம், பெண்களுக்கு உற்சாகமாகக் கழியும். தாய் வீட்டு வழியில் சொத்து கிடைக்க வாய்ப்புள்ளது. பிள்ளைகளால் பெற்றவர்களுக்கு மனநிறைவு ஏற்படும். குலதெய்வப் பிரார்த்தனை நிறைவேறும். இளம்பெண்களின் உள்ளத்து ஆசைகள் எல்லாம் நனவாகும். வெளிநாட்டுக்குச் செல்ல விரும்பியவர்களின் திட்டங்களுக்கான ஆயத்தப்பணிகள் நடக்கும். குழந்தை பாக்கியம் இல்லாமல் மனவருத்தத்தில் இருந்தவர்களுக்கு, இந்த மாதம் சாக்லேட் நியூஸ் கிடைக்கும்.



குறிப்பு: 8-ஆம் எண்ணில் பிறந்தவர்கள் கல்வி, கேள்வி, நிர்வாகம், எழுத்து, பத்திரிகை போன்ற துறைகளில் சிறந்து விளங்குவதால், அது சம்பந்தப்பட்ட தொழில்களைத் தேர்வு செய்வது நலம்.

அதிர்ஷ்டத் தேதிகள் : 5, 6.

9,18,27 தேதிகளில் பிறந்தவர்களே... அறிவுபூர்வமாகச் செயல்பட்டு வெற்றிப்படிகளில் ஏறிக் கொண்டிருப்பீர்கள். அப்போது உணர்வு பூர்வமாகச் செயல்படுவதால், ஐந்தாறு படிகள் சறுக்கி விழ நேரலாம். எனவே.. எச்சரிக்கையாகச் செயல்பட்டால், எந்நேரமும் வளர்ச்சியும் மலர்ச்சியுமாக வாழலாம்.

இந்த மாத ஆரம்பத்தில் நீங்கள் போட்டு வைத்த திட்டங்களில் ஏதேனும் தடை நேரும் என்றாலும், அன்றாட வாழ்க்கைக்கு எந்தவொரு பங்கமும் இருக்காது. கணவன் - மனைவி இடையே நல்ல அன்னியோன்யம் நிலவும். பிள்ளைகள் உடல்நலன் பாதிக்கப்படும். குறிப்பாக, பிரயாணங்களில் கவனமிருக்கட்டும். தெய்விகப் பிரார்த்தனைகள் நிறைவேறும். தொழில் செய்பவர்களுக்கு, எதிர்பாராத இடங்களிலிருந்து புதிய வாய்ப்புகள் வரும். உத்தியோகஸ்தர்கள் கவனத்துடன் இருக்க வேண்டும். பணத்தைக் கையாள்பவர்கள் அலட்சியமாக இருக்கக்கூடாது. மாத இறுதியில் ஓரிரு விரயங்கள் ஏற்படக்கூடும். பார்த்து, சமாளியுங்க!



குறிப்பு: 9ஆம் தேதியில் உள்ளவர்கள் பள்ளி, கல்வி, ஆடை, கலைப் பொருள்கள் என பல துறையில் பிரகாசிக்கலாம். என்றாலும் எந்தத் துறை உங்கள் பரம்பரைத் தொழிலோ அதிலேயே ஆர்வம் காட்டுங்க!

அதிர்ஷ்டத் தேதிகள் : 1, 6.

www.jfa.in

JFA *Presents*

OM Pooja Mandapam

God's Own Home



"Aavaahanam Samarpayami"

JFA's OM pooja mandapam adds to the sanctity of your pooja room when you invoke the lord for his blessings. These exquisitely crafted pooja mandapams create an aura of piousness as you perform your daily rituals and commune with the "all pervading".

OM pooja mandapams are available in various designs, sizes and finishes to suit everyone's taste and budget. These pooja altars make an excellent gift for occasions like Grihapravesam or Wedding.



JFA 1/08

Range starts at Rs. 950/-

JFA

- Royapettah (Opp. Pilot Thetre) : Ph : 2813 1384, 2813 2403
- Anna Nagar : Ph : 2622 3377, 4210 3996
- Ashok Nagar : Ph : 2371 3493, 4203 3202
- Adyar : Ph : 2440 5120, 4211 7857
- Perambur : Ph : 2662 0552
- Ambattur : Ph : 4208 6731
- Nanganallur : Ph : 4358 6661

Also Available at:

Modfurn
Royapettah :
Ph : 2811 1624, 2811 1872, 2811 7406

H- 21 x W 13

பிசாசை விரட்டும் பூசணி!





ஒவ்வொரு வருடமும் அக்டோபர் 31ஆம் தேதி இரவை ஹாலோவின் தினமாகக் கொண்டாடுகிறார்கள் அமெரிக்கர்கள். அதாவது, இறந்தவர்களை நினைவு கூறும் தினம்.

குழந்தைகள் முதல் பெரியவர் வரை அனைவரும், பயமுறுத்தக்கூடிய ஆடை, அணிகலன்களை அணிந்து கொண்டு வலம் வருவார்கள். எலும்புக்கூடு மாஸ்க் அணிந்து கொண்டும் மற்றும் சூனியக்காரி போல் வேடமிட்டும் மகிழ்வார்கள்.

பொதுவாக பேய், சூனியக்காரி, கரும்பூனை, எலும்புக்கூடு, ஓநாய் போன்ற வேடமணிவது வழக்கம்.

வீட்டிலும் பயமுறுத்தக்கூடிய வகையில் அலங்காரம் செய்து வைப்பர். ஆடல், பாடல் மற்றும் பேய்களைப் பற்றிய பயங்கரமான கதைகளுடன் அன்றைய தினம் நிறைவடையும். கடைகளிலும்கூட இத்தகைய அலங்காரங்கள் காணப்படும். அவ்வளவு ஏன், ஏர்போர்ட்டில்கூட ஹாலோவீன் தினத்துக்கான ஸ்பெஷல் அலங்காரங்களைக் காண முடியும்.

பூசணிக்காய் விளக்குகளை ஏற்றி வைத்து இறந்த மூதாதையர்களை வரவேற்கும் மந்திர இரவு அது. தீய சக்திகளிடமிருந்து காக்கும் சக்தியுடையவை பூசணிக்காய் விளக்குகள் என்று நம்பப்படுகிறது. (அதனால்தான் நாமும் பூசணிக்காயில் திருஷ்டி கழிக்கிறோமா?)

பிறகு அப்பூசணிக்காய்களை இறந்தவர்களை அடக்கம் செய்வது போல் மரியாதையுடன் பூமியில் புதைப்பார்கள்.

இதுபோன்ற கொண்டாட்டம் அமெரிக்காவில் மட்டுமின்றி உலகின் பல்வேறு இடங்களிலும் நடைபெறுகிறது.

கிறித்துவர்கள் 'ஆல் செயின்ட்ஸ் டே' என்று நவம்பர் 1ஆம் தேதி கொண்டாடுகிறார்கள். கிறித்துவ மதத்திற்காக உயிர்த்தியாகம் செய்தவர்களை நினைவு கூறும் தினமாகும் அது. மற்ற இறந்தவர்களை நவம்பர் 2ஆம் தேதி நினைவு கூறுகிறார்கள்.

அயர்லாந்தில் 'ஸம்ஹைறன் விழா' என்று கோடைகாலம் நிறைவடையும் நவம்பர் 1ஆம் தேதியைக் கொண்டாடுகிறார்கள். பின் இரவில் ஹாலோவீன் டே பார்ட்டிகளும் குழந்தைகளுக்கான விளையாட்டுகளும் நடக்கும்.

ஸ்பானிஷ் மொழி பேசும் 'காடேமெலே' எனும் அமெரிக்க நாட்டிலும்

நவம்பர் முதல் தேதியன்று இறந்தவர்களை நினைவு கூறும்விதமா 'ஹாலோவீன் டே' கொண்டாடப்படுகிறது. குதிரை ஓட விட்டும் ராட்சத சைஸில் பட்டங்களைப் பறக்க விட்டும் கொண்டாடுகிறார்கள். இறந்தவர்களை நினைவில்கொண்டு அவர்களுக்குச் சொல்லப்படவேண்டிய செய்திகளையும் இப்பட்டத்தில் எழுதி அனுப்புவார்களாம்.

இங்கிலாந்திலும் அமெரிக்காவைப் போல் அதே நாளில் (அக்டோபர் 31) அதே போல் 'ஹாலோவீன் டே' கொண்டாடப்படுகிறது. இந்நாளில் சமைக்கப்படுவதற்கென்றே தனி மெனு உண்டு. பூசணிக்காய் ப்ரெட், எலும்புக் கூடு வடிவில் தயாரிக்கப்பட்ட பிஸ்கட்டுகள் போன்றவற்றைத் தயாரித்து சாப்பிடுவார்கள்.





புரட்டாசி மாதம் வரும் அமாவாசை தினத்தை நாம் மஹாளய அமாவாசை என்கிறோம். அன்று இறந்தவர்களை எண்ணி நீர்த்தார் கடன் செய்ய உகந்த நாளாக கருதுகிறோம். ஜாதி வேறுபாடின்றி அனைத்து இந்துக்களும் அன்று முடிந்தால் புனித நீராடி அவரவர் குடும்பத்தில் இறந்தவர்களை மனத்தில் நிறுத்தி எள்ளும் தண்ணீரும் இறைப்பது வழக்கம். வருடம் முழுவதும் செய்ய முடியாதவர் கள்கூட அன்று கண்டிப்பாகச் செய்வார்கள்.

மூதாதையர் வழிபாடு என்பது பெயரால், செயலால் வேறுபட்டாலும் நோக்கம் ஒன்றுதான். இறந்தவர்கள் தெய்வமாக நம்மை வழிநடத்துவார்கள் என்ற நம்பிக்கை உலகெங்கும் வியாபித்துள்ளது என்பதை இந்த 'ஹாலோவீன் டே' கொண்டாட்டங்கள் நமக்குச் சொல்கின்றன. அதனால் 'ஹேப்பி ஹாலோவீன் டே'னு சொல்லிக்கலாமா?

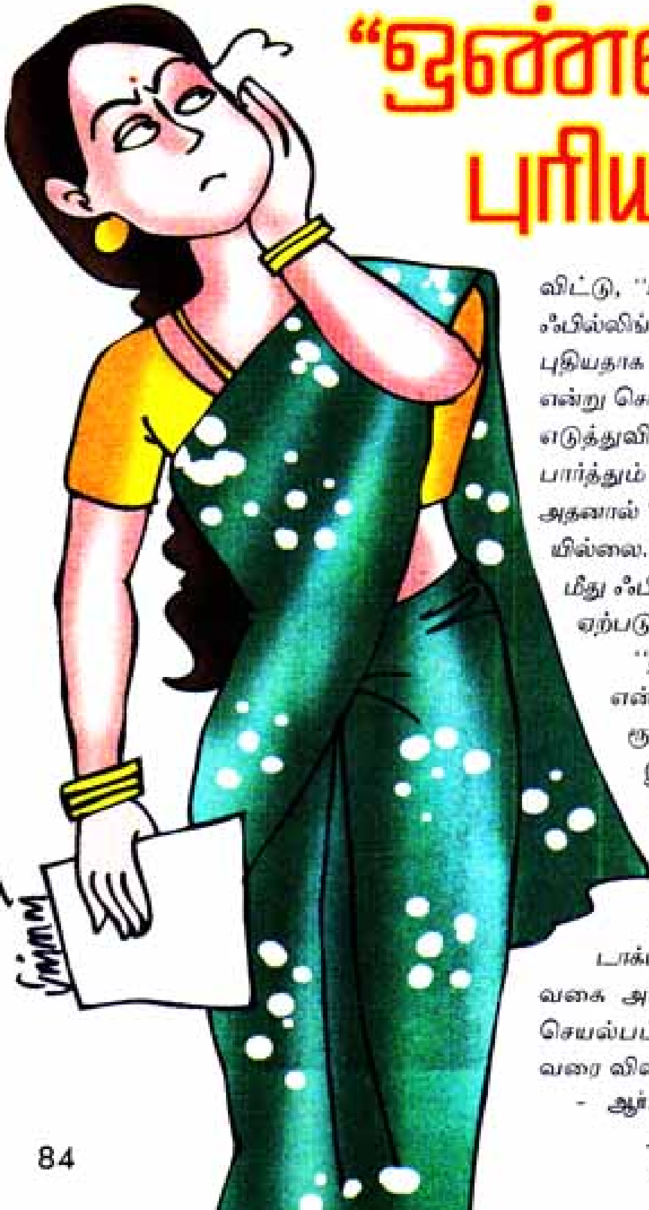
தமிழாக்கம் : **லக்ஷ்மி மோகன்,**
சென்னை - 28.

நான் பிரபல தனியார் பல் மருத்துவ மனையில் உள்ள மருத்துவரிடம் என் பல்லை ஃபில்லிங் செய்வதற்காகச் சென்றேன். அவர், என் பல்லை எக்ஸ்ரே எடுத்துப் பார்த்து, ஃபில்லிங் செய்துவிட்டு, ''ஒரு மாதம் கழித்து பல்லில் வலி வரும். அப்பொழுது ரூட் கெனால் சிகிச்சை செய்ய வேண்டும், ஒரு மாதம் கழித்து வாருங்கள்'' என்று சொல்லி அனுப்பினார்.

அவருக்கு 500 ரூபாய் ஃபீஸ்தான். அவர் சொல்லியபடியே ஒரு மாதத்தில் எனக்கு பல்லில் வலி வர ஆரம்பித்தது. ஃபில்லிங் செய் வதற்கு முன்பு எனக்கு பல் வலியே கிடையாது.

இம்முறை அவரிடம் போகாமல் இன்னொரு பல் டாக்டரிடம் சென்றேன். அவர் மீண்டும் எக்ஸ்ரே எடுத்துப் பார்த்து

"ஒன்னுமே புரியலை!"

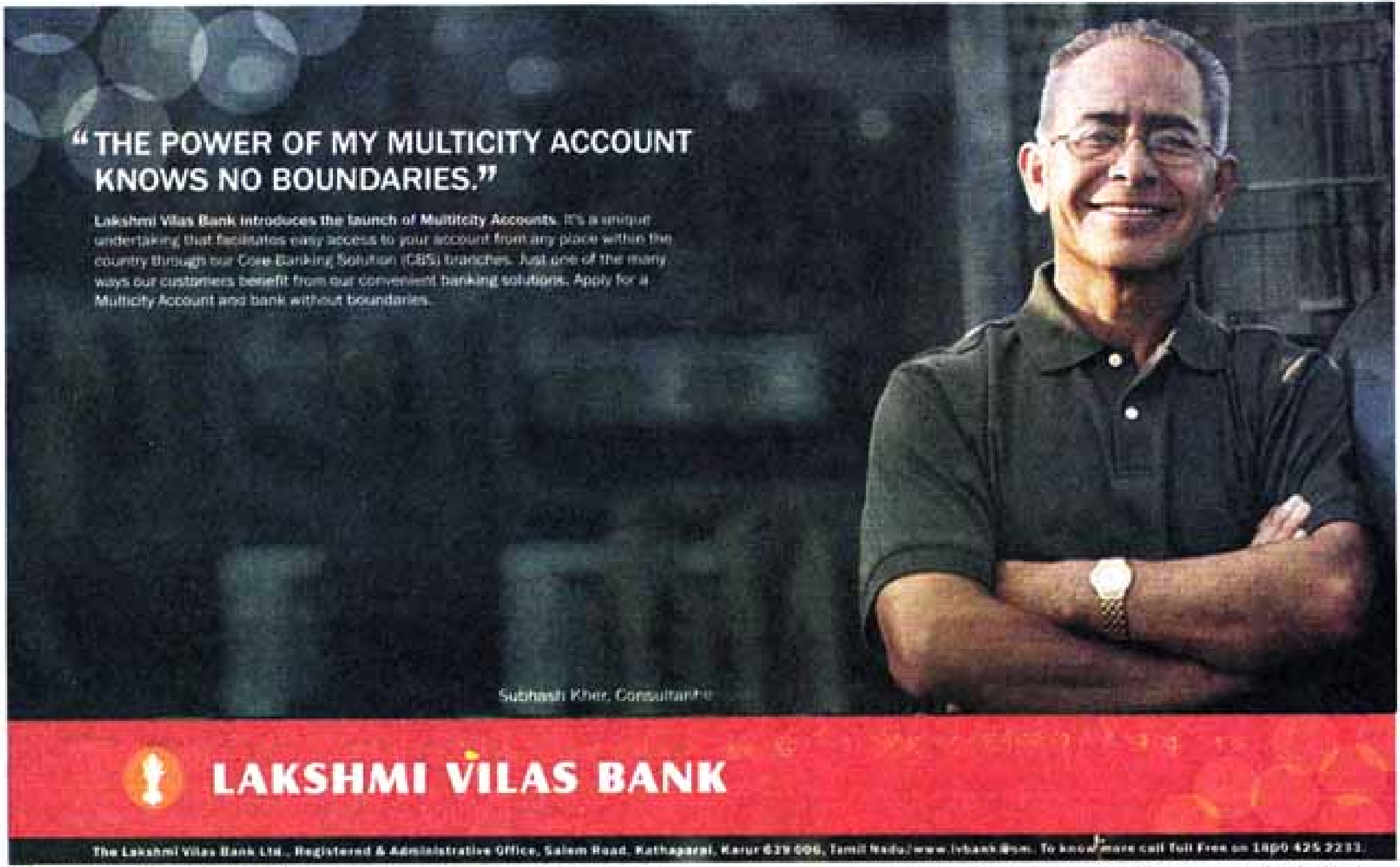


விட்டு, ''உங்கள் பல்லின் நரம்பின் மீது ஃபில்லிங் இருப்பதால் வலி ஏற்படுகிறது. புதியதாக ஃபில்லிங் செய்ய வேண்டும்'' என்று சொன்னார். பழைய ஃபில்லிங்கை எடுத்துவிட்டு, பல்லை நன்கு தட்டிப் பார்த்தும் எனக்கு வலி ஏற்படவில்லை. அதனால் ''ரூட் கெனால் சிகிச்சை தேவையில்லை. பல் நன்றாக இருக்கிறது. நரம்பு மீது ஃபில்லிங் போட்டதால்தான் வலி ஏற்படுகிறது'' என்றார்.

''தப்பித்தேன், பிழைத்தேன்'' என்று ஓடோடி வந்து விட்டேன்! ரூட் கெனால் செய்யாததால் இரண்டாயிரத்து ஐந்நூறு ரூபாய் மிச்சப்படுத்திய குஷி வேறு! பல் வலி போயிற்று என்ற நிம்மதியும் கூட!

ஆனால் இப்படி இரண்டு டாக்டர்கள், முற்றிலும் மாறான இரு வகை அபிப்பிராயங்களைக் கொண்டு செயல்பட்டது ஏன்? இதுதான் இன்று வரை விளங்கவில்லை.

- ஆர். ராஜேஸ்வரி, வளசரவாக்கம்.



ONE ACCOUNT. MULTIPLE BENEFITS: 1. Multicity Account product is available for both savings and current deposit accounts. 2. ATM / Internet / Telebanking facility is available to savings account holders while ATM facility alone is available to sole proprietor current account holders. 3. No ceiling on cash withdrawal (by self only) at home branch. 4. Cash withdrawal (by self only) at other centres is permitted up to Rs. 50,000/- per day. 7. Roaming banking facility for genuine transactions. 8. Online account balance and updating. 9. Other services namely Multicity cheque book, collection of clearing cheques, inter branch funds transfer, collection of outstation cheques, statement of accounts through e-mail, etc are available on certain terms and at an affordable price.



டாக்டர் நிர்மலா சதாசிவம்

கருத்தரியாமை

திருமணம் முடிந்ததும் அடுத்த கட்டமாக, பிள்ளைப்பேற்றைதான் ஒவ்வொருவரும் ஆவலோடு எதிர்பார்க்கிறோம். கணவனும், மனைவியும் தவறாது உறவு கொண்டும், ஒன்றரை வருடங்கள் ஆகியும் கருத்தரிக்காத நிலை ஏற்பட்டால்தான் ''என்ன குறை?'' என்று ஆராய வேண்டும். பொதுவாக கருத்தரிக்காத பிரச்னை இருக்குமேயானால் பெண்கள் 40 சதவிகிதமும், ஆண்கள் 40 சதவிகிதமும் இருவரும் சேர்ந்து 20 சதவிகிதமும் காரணமாக இருக்கலாம். இந்த இதழில் 'கருத்தரியாமை ஏன்?' என்று தெளிவாக விளக்குகிறார் குழந்தையின்மை சிகிச்சை துறை நிபுணர் டாக்டர் நிர்மலா சதாசிவம்.

பெண் மலட்டுத்தன்மைக்கான முக்கிய காரணங்கள் :

பிறப்பு உறுப்புகள் சார்ந்த பிரச்னைகள் இருந்தாலே கருத்தரிக்க முடியாமல் போகின்றது. உதாரணமாக, தடிமனான கன்னித்திரை, வளர்ச்சி குன்றிய யோனிக் குழாய், கர்ப்பப் பையின் வாய்ப்ப் பகுதியில் குறைபாடுகள், மிகக் குறுகலான துவாரம் போன்ற பிரச்னைகள் இருந்தால், கருத்தரிக்க முடிவதில்லை.



அதே போல, கர்ப்பப்பை சம்பந்தப்பட்ட பிரச்னைகள், கருவணுக்குழாய் அடைப்பு, சூல்பையில் ஏற்படும் பிறவிக் குறைபாடுகள் (streak ovaries) போன்றவை இருந்தாலும் கருத்தரிப்பதில் சிரமம் ஏற்படுகின்றன.

கருவணு விடுபடாமை (dysovulation)

சுமார் முப்பது சதவிகிதப் பெண்களுக்கு கருவணு விடுபடாமையின் காரணமாகத் தான் குழந்தைப்பாக்கியம் இல்லாமல் போகிறது.

கருப்பை ஆரோக்கியமாக இருந்து, மாதவிலக்குச் சுழற்சியும் செம்மையாக இருந்தால், முட்டை சீராக விடுபடும். கூடவே ஹார்மோன்களும் சீராக இருக்க வேண்டும். ஏதாவது ஒன்றில் பிரச்னை ஏற்பட்டாலும் முட்டை வெளிப்படாது.

சில பெண்களுக்கு கருவணுக் கூடுகள் (follicle) சரியாக வளர்ச்சியடையாத நிலையில், சினைப்பையால் முதிர்ந்த முட்டைகளை வெளியிட முடியாது போகும். வளர்ச்சியடையாத முட்டைகளால் கரு உருவாக்க முடியாது. இதில் தோன்றும் முக்கியக் குறைபாடு பாலிசிஸ்டிக் ஓவரி சின்ட்ரோம் என்பது. சினைப்பை ஹார்மோன்கள் மற்றும் அட்ரீனல் சுரப்பிகளுக்கு இடையே ஏற்படும் சீரற்ற தன்மையின் காரணமாக இது ஏற்படும். சில சமயம் ஹைபோதலாமஸில் ஏற்படும் குறைபாடும் காரணமாகிவிடும்.

ஹார்மோன் பிரச்னைகள்

நாம் ஏற்கெனவே குறிப்பிட்டது போல, சில சமயம் சினைப்பையில் சுரக்கும் ஹார்மோன்கள், மூளையிலுள்ள ஹைபோதலா

மஸ் சுரக்கும் ஹார்மோன், மூளையின் அடியிலுள்ள பிட்யூட்டரி சுரப்பி, தைராய்டு ஹார்மோன் போன்றவற்றில் ஏற்படும் குறைபாடுகள் காரணமாகவும் பெண் மலட்டுத்தன்மை ஏற்படும்.

மரபணு குறைபாடுகள்

பரம்பரையாகவே சில பெண்கள், சினைப்பை வளர்ச்சியில்லாமலோ, சினைப் பை இல்லாமலோ பிறக்கிறார்கள். 'டர்னர் சின்ட்ரோம்' (Turner) எனப்படும் குறை பாட்டை இதற்கு உதாரணமாகச் சொல்ல லாம்.

இந்தப் பிரச்னையை அப்பெண் பருவம் எய்தும் முன்னதாகவே கண்டறிந்து சிகிச்சை அளித்தால், தீர்வு பெறலாம்.

தட்டம்மை, புட்டம்மை, மணல்வாரி போன்ற அம்மை நோய்கள் தாக்கியிருந் தால், கரு உருவாகாத நிலை ஏற்படும். ஒரு சிலருக்கு ப்ரீமெச்சூர் மெனோபாஸ் - அதா வது முன்னதாகவே மாதவிலக்கு முற்றுப் பெற்று, சினைப்பை செயலிழந்து விடு கிறது.



சில வேளைகளில் நமது உடலின் எதிர்ப்பு ஊக்கிகள் (antiovarian antibodies) சினைப்பையின் செல்களை அழித்து விடு வதாலும், சினைப்பை முற்றிலும் பழுதாகி மலட்டுத்தன்மை தோன்றுகிறது.

உளவியல் காரணங்கள்

பணிச்சுமை, நெருங்கியவரின் மரணம், தேர்வில் தோல்வி, குடும்பப் பிரச்னைகள், விவாகரத்து, வழக்கு, மணவாழ்வில் குழப் பம் போன்றவற்றால் துயரப்படும் பெண் களுக்கு, முட்டைகள் சரிவர வெளியிடப் படாமல் போகும். தொடர்ச்சியாக மனச் சோர்வு, பயம் கொண்ட பெண்களுக்கு முட் டைகளே உருவாகாமல் போகவும் வாய்ப் பிருக்கிறது.

ஆண் மலட்டுத்தன்மை

பிறப்பு உறுப்பு சார்ந்த பிரச்னைகள்

சிலருக்கு பால் உறுப்புகள் வளர்ச்சியில் லாமல் இருக்கும். சில ஆண்களுக்கு சிறுநீரகத் துவாரம் இயற்கைக்கு மாறாக அமைந்து விடுவது, விரைப்பை வளர்ச்சி யின்மை அல்லது விரைப்பையில் இறங்க வேண்டிய விரையானது, வழியிலேயே நின்று போவது (undescended testis-cryptorchism) இத்தகைய பிரச்னைகள் மிக அபூர்வம்தான் என்றாலும், இவர்களா லும் கருத்தரிப்பை உண்டாக்க முடியாது.

உயிரணுக்கள் இல்லாமை

தாம்பத்ய உறவின் போது, உயிரணுக்கள் விந்தில் வெளிப்படாமல் இருந்தாலோ, உயிரணு உற்பத்தியாகாமல் இருந்தாலோ மலட்டுத்தன்மை உண்டாகும்.

சிறு வயதில் ஏற்பட்ட தீவிர அம்மை நோய்த் தொற்று, விரைக்குள் செல்லும் இரத்தக் குழாய்களில் பாதிப்பு, முறுக்கிக் கொண்ட விரைகள் போன்றவற்றாலும் உயிரணு உற்பத்தி பாதிக்கப்படும். மூளை

யில் உள்ள பிட்யூட்டரி ஹார்மோன் சரியாக சுரக்காமல் போனால், ஹார்மோன்கள் தூண்டப்படுவதில்லை. அதன் காரணமாக, உயிரணு உற்பத்தி நடைபெறாமல் மலட்டுத்தன்மை உண்டாகும்.

ஆண் ஹார்மோன் போதுமான அளவு இருந்தும், விரைச் செல்களால் உயிரணுக்களை உற்பத்தி செய்ய இயலாமல் போனாலும், பிறவியிலேயே குரோமோசோம் குறைபாடுகள் இருந்தாலும் மலட்டுத்தன்மை வருவதைத் தவிர்க்க இயலாது.

விரையைச் சுற்றியுள்ள இரத்த நாளங்களில் குறைபாடுகள் (Varicocoele) :

இயல்புக்கு மாறாக தடித்த இரத்த நாளங்கள் இருக்கும் போது, அவை விரையின் வெப்ப நிலையை அதிகரித்து விடுவதால் உயிரணுக்கள் உற்பத்தியாகாது போகும்.

குறைந்த எண்ணிக்கையில் உயிரணுக்கள்

ஆண் மலட்டுத்தன்மையில் சுமார் அறுபது சதவிகிதம் இந்தக் குறைபாடு உண்டாகிறது. குறைவான எண்ணிக்கையில் உயிரணுக்கள் இருந்தால் அவை நீந்திச் செல்வதில் சிரமம் இருக்கும். அப்படியே சென்றாலும், யோனியில் அழிக்கப்பட்டு விடுவதும், அணுக்களில் இயல்புக்கு மாறான குறைகள் காணப்படுவதும் உண்டு.

ஹார்மோன் பிரச்னை

ஹார்மோன் குறைபாடுகளின் தீவிரத்தை வைத்தே விந்தணுவின் தன்மை, ஊர்ந்து செல்லும் திறன் அமைகின்றன. ஹார்மோன் குறைவாகச் சுரந்தால், உயிரணுவின் இயல்பு மாறி பிரச்னை ஏற்படுகிறது.

நோய் எதிர்ப்பூக்கிகள் :

நமது உடலில், நோயை எதிர்க்கும் ஆன்டிபாடிஸ் (antibodies) உள்ளன. இந்த எதிர்ப்பு ஊக்கி அணுக்கள், சில சமயம் இரசாயன மாற்றத்தினால் விந்தணுக்களை அந்நியப் பொருட்களாக நினைத்து, அழிந்து விடுகின்றன. இதனாலும் மலட்டுத்தன்மை உண்டாகிறது.

சுற்றுச்சூழல் காரணங்கள் :

இரவு நேரப் பணிகள், கடும் உழைப்பினால் ஏற்படும் மன அழுத்தம், புகை, மது, புகையிலைப் பழக்கம், உடல் பருமன், சுற்றுச்சூழல் மாசு, ரசாயன உரம் அதிக அளவில் பயன்படுத்திய உணவைச் சாப்பிடுவது போன்றவை மலட்டுத்தன்மையை உண்டாக்குகின்றன.

திருமணமான தம்பதியர், ஒன்றரை வருடம் வரை பொறுமையாக இருந்து பார்க்கலாம். அதன் பிறகு மருத்துவரை அணுகி, முழுமையாகப் பரிசோதனை செய்துகொள்வது நல்லது. இருவரில் யாருக்கு, என்ன பிரச்னை இருந்தாலும், சோர்ந்து போகாமல், தேவையான சிகிச்சை முறையை எடுத்துக் கொண்டால், நல்ல பலன் இருக்கும். ஏனென்றால் தற்போதைய நவீன மருத்துவத்தின் சாதனைகள் அப்படி!

(கருவாக்கத்தில் லேட்டஸ்ட் என்ன?)



ஆஹா 50!

2 படி அரிசிக்கு ½ படி பொட்டுக்கடலை போட்டு மாவு அரைத்தால் தேன்குழல் பொன்னிறமாகவும், கரகரப்பாகவும் இருக்கும்.

- வி. வனஜா, நாகை மாவட்டம்.



இவை எல்லாமே ஆஹா 50 தான்!

தாய்ப்பால் கொடுக்கும் பெண்மணிகள் ஜாக்கிரதை. உங்கள் ரவிக்கையில் கொக்கி, பட்டன் எல்லாம் சரியாக இருக்கிறதா என்று கவனியுங்கள். அவசரத்திற்காக சேஃப்டி பின் போடாதீர்கள். கவனக்குறைவால் அது கழன்று குழந்தையின் கண், மூக்கு, உதடு போன்ற இடங்களில் குத்தி ரணமாக்கும் வாய்ப்பு உண்டு. நேரில் கண்ட அனுபவம்.

– ஷோபா எஸ். ராவ், மும்பை – 71.



பண்டிகை நாட்களில், டீ.வி.யில் பல சிறப்பு நிகழ்ச்சிகள் ஒளிபரப்புகிறார்கள். பண்டிகை பரபரப்பில் இவற்றை ரசிக்க நேரம் இருப்பதில்லை. எனவே, பண்டிகைக்குப் பின் வரும் நாட்களில் அந்த நிகழ்ச்சிகளை வைக்கலாம். அல்லது மறு ஒளிபரப்பு செய்யலாம்.

– இந்திரா ராமதுரை, பெங்களூர் – 3.

முன்பே கொடுங்க!

நம் வீட்டில் வேலை செய்வோருக்கு, தீபாவளிக்கு நாம் கொடுக்கும் அன்பளிப்புப் பணத்தை, தீபாவளி அன்று கொடுக்காமல், தீபாவளிக்கு ஒரு வாரம் முன்பு கொடுத்தால் அவர்களும் தீபாவளி கொண்டாட உதவி செய்ததாக இருக்கும்.

– எஸ். விஜயலெட்சுமி, சென்னை – 4.

இரவல் புத்தகத்தைக் கொடுக்கும்போதோ, வாங்கும்போதோ, புத்தகத்தின் உள்ளே பணம், ஃபோட்டோ, ரசீதுகள் போன்றவை இருக்கின்றனவா என்று ஒருமுறை பார்த்து விட்டே கொடுக்க வேண்டும்.

– ஜெ. விஜயலக்ஷ்மி, சேலையூர்.

தண்ணீரைப் பயன்படுத்தி மாத்திரைகள் விழுங்குவதே சரியானது. வேறு பானங்களைப் பயன்படுத்தி மாத்திரை விழுங்கினால் சில மாத்திரைகளின் பலன் குறையும்.

– சுசுந்தி பாஸ்கர், பெங்களூர் – 8.

இரண்டு சிட்டிகை சித்தரத்தைப் பொடி, கொஞ்சம் கல்கண்டு பொடி, 1 ஸ்பூன் நெய், மூன்றையும் குழைத்துச் சாப்பிட, வறட்டு இருமலுக்கு மிகவும் நல்லது.

– கே. மீனாக்ஷி, நியூதில்லி.



தலைமையாசிரியை விசாலாக்ஷியுடன் ஆசிரியைகள்...

ஒட்டிய வயிறுக்கு ஓர் உதவி!



காலை ஒன்பதரை மணி. அணிவகுத்து நிற்கின்றன அந்தப் பள்ளிக் குழந்தைகள். இறைவணக்கம் நிறைவு பெறும் சமயத்தில், நான்கைந்து பிள்ளைகள் அங்கேயே மயங்கிச் சரிகின்றன. ஆசிரியைகள் விரைந்து சென்று பிள்ளைகளைத் தூக்கி வைத்து அவற்றின் முகங்களில் தண்ணீர் தெளிக்கிறார்கள். சில வினாடிகள் கழிந்து மெல்ல விழிகள் திறந்து பார்க்கின்றன பிள்ளைகள். தங்களைச் சுற்றிலும் கூட்டமாக மற்ற பிள்ளைகளும், ஆசிரியைகளும் நிற்பது கண்டு, திகைத்துப் போகின்றன அந்தப் பிள்ளைகள்.

கொஞ்சம் கொஞ்சமாய் விவரம் வெளிப்படுகிறது. ''பள்ளியில் மதியம் சத்துணவு சாப்பிடும் குழந்தைகள், வீட்டுல இரவு சாப்பிடுறாங்க. காலையில அவங்களுக்கு வீட்டில் உணவு இருப்பதில்லை. 'மதியம்தான் பள்ளியில் சாப்பிட்டுக் கொள்வோமே?' என்று அந்தப் பிள்ளைகள் புத்தகப் பையைத் தூக்கிக் கொண்டு, பள்ளிக்கு ஓடிவந்து விடுகின்றன. ஆக, கொஞ்சம் பேர் காலையில் பட்டினியாகவே பள்ளிக்கு வருகின்றனர் என்பதை முதலில் தெரிந்து கொண்டோம்!'' எனக் கூறுகிறார் ஆசிரியை ஒருவர்.

ஒவ்வொரு குழந்தையையும் தனித்தனியாக விசாரித்தோம். அப்போது எங்களுக்கு அதிர்ச்சித் தகவல்கள் பல கிடைத்தன.

''அடுத்தபடியாக நாங்கள் ஓர் ஆய்வில் இறங்கினோம். ஒவ்வொரு குழந்தையையும் தனித்தனியாக விசாரித்தோம். அப்போது எங்களுக்கு அதிர்ச்சித் தகவல்கள் பல கிடைத்தன. எங்கள் பள்ளி, அரசு உதவி பெற்று இயங்கி வரும்

பள்ளி. இங்கு சாதாரண குடும்பத்துப் பிள்ளைகளே அதிகம் படிக்கின்றனர். இதனால், பட்டினியாகப் பள்ளிக்கு வரும் குழந்தைகளுக்கு இலவச உணவு வழங்கிட முயற்சி மேற்கொண்டோம். 'சமுதாய உணவுத் திட்டம்' என்கிற பெயரில், தமிழகத்திலேயே முதன் முதலாக திருச்சி, சேவா சங்கம் தஞ்சம்மாள் நினைவு தொடக்கப் பள்ளியில் செயல்படுத்தப்பட்டது. இதற்கென பள்ளியில் சத்துணவு சமையல் ஊழியர்கள் தாமாகவே மனமுவந்து முன்வந்து காலை உணவைத் தயாரித்துத் தருகின்றனர்'' என்றார் தலைமையாசிரியை விசாலாட்சி.



''மதிய சத்துணவுக்கு எப்பவும் போல நாங்க காலையில பத்து மணிக்கு வந்தால் போதும். ஆனா, நாங்க காலம்பற சாப்பாடும் தயார் பண்ணித் தரணும்ங்கறதால காலையில ஏழு மணிக்கெல்லாம் பள்ளிக்கு வந்துடறோம். நம்ம பசங்களுக்காக நாம சீக்கிரமா வந்து சமைச்சுத் தந்தா நாம ஒண்ணும் குறைஞ்சு போயிட மாட்டோம்னு ஒத்துக்கிட்டோம். எங்களுக்கு இது ஒண்ணும் சிரமமாத் தெரியலை!'' என்று மனம் விட்டுப் பேசுகின்றனர் சத்துணவு சமையல் ஊழியர்கள் சித்ரா, பீபிஜான்.

''இத் திட்டத்தை முதலில் துவங்கும்போது இது தொடருமானு எங்களுக்கு சற்று தயக்கம் இருந்தது. ஆசிரியைகளும், பெற்றோர் ஆசிரியர் சங்கமும் பொது மக்களிடமும் பிரமுகர்களிடமும் இது குறித்து எடுத்துச் சொன்னோம். அரிசி மண்டிக்காரர்களும், பிரமுகர்கள் பலரும் அவ்வப்போது தேவைப்படும் அரிசியைத் தந்து உதவுகின்றனர். திருச்சி காந்தி மார்க்கெட்டில் காய்கறி கமிஷன் மண்டி வைத்திருக்கும் கார்த்திகேயன், காய்கறிகளை அவ்வப்போது அனுப்புகிறார். இத்திட்டம் தொடர்ந்து வெற்றிகரமாகச் செயல்பட்டு வருவதற்கு, சமுதாய உணவுத் திட்ட ஒருங்கிணைப்பாளராக இயங்கி வரும் எஸ். சிவகுமாரின் வழிகாட்டுதலே முக்கிய காரணம்!'' என்றார் விசாலாட்சி.



* சித்ரா, பீபிஜான்...

கட்டுரை, படங்கள் :
ஸ்ரீரங்கம் திருநாவுக்கரசு

தயங்கினா தாங்க முடியாது!



சென்ற மாதம் யூரோ-கைனகாலஜி மருத்துவர் டாக்டர் கார்த்திக் குணசேகரன், சென்னை, ஜி.ஆர்.டி. ஓட்டலில் மகளிருக்காகவே, அவர்களின் பிரச்னைகள் குறித்த ஆய்வு அரங்கம் ஒன்று நடத்தினார், 'மங்கையர் மலர்' கைகொடுக்க...

இந்த கருத்தரங்கில் சுமார் 200 பேர் கலந்து கொண்டதும், அவர்களில் பலர் டாக்டர் கார்த்திக் உரை நிகழ்த்திய பிறகு கலந்துரையாடலில் பங்குகொண்டு கேள்விகள் எழுப்பி, விடைகள் பெற்றதும், சுவாரசியமாக இருந்தன.

சிறப்பு விருந்தினராக வந்திருந்த கவிஞர் கனிமொழி, ''ஒரு ஞாயிறு மாலைக் கருத்தரங்கத்துக்கு இத்தனை பேர் திரண்டு வந்திருப்பதே எனக்கு மகிழ்ச்சியையும், வியப்பையும் தருகிறது'' என்று பாராட்டி, டாக்டர் கார்த்திக் குணசேகரின் அண்ணாநகர் கிளை 'கௌரி'யைத் துவக்கி வைக்கும்வகையில் டாக்டரிடம் அதன் படிமத்தை வழங்கினார்.

ஸ்லைடுகள் மூலம், பெண்களுக்கு உரித்தான சில பிரச்னைகளை விளக்கினார் டாக்டர் கார்த்திக் குணசேகரன். சிறுநீர்ப்பை பாதிக்கப்பட்டால், அவர்களால் சிறுநீர் கசிவைக் கட்டுப்படுத்த முடியாது. அதட்டிச் சத்தம் போட்டால், இருமினால் அல்லது தும்மினால், சிறுநீர் கசிவது, உடலுறவின் போது சிறுநீர்க்கசிவு, வயதாகியும் படுக்கையை நனைப்பது, இதுபோன்ற பிரச்னைகளுக்கு இப்போது சிகிச்சை இருக்கிறது என்றார்.

வெளியே நிகழ்ச்சிகளுக்குப் போக முடியாமல் இவர்கள் தவிப்பதும், ஷாப்பிங் போனால் கூட, முதலில் டாய்லெட் எங்கே இருக்கிறது என்று தேடுவதும் இவர்கள் வழக்கம் என்றார்.

அடியிறக்கம் என்ற பிரச்னை காரணமாகத் தோன்றும் மேற்படி சிக்கல்களுக்கு எளிய அறுவைச் சிகிச்சையும், ஆதரவு தரும் நாடா (சப்போர்ட்டிவ் டேப்)வும் இப்போது நிவாரணம் தருகின்றன. சிறுநீர்க்கசிவு ஏற்படுவோர் உபயோகிக்கும் வகையில் பிரத்யேகமான டயாப்பர்கள் இப்போது கிடைக்கின்றன என்ற செய்தி கூடப் பலருக்கும் தெரிந்திருக்கவில்லை என்றார் டாக்டர் கார்த்திக்.

முப்பது வருடங்களாகச் சகித்துக் கொண்டு வந்த தமது பிரச்னையை, டாக்டர் கார்த்திக் ஒரே நாளில் தீர்த்து வைத்ததை நன்றியுடன் நினைவுகூர்ந்தார் ஒரு பெண்மணி. 'ஒருநாளைக்கு நாலு தடவை புடவை மாற்றிக் கொண்டிருந்தார் என் மாமியார்' என அவர் சார்பில் அவருடைய (நல்ல) மருமகள் கூறினார்.

"தங்கள் பிரச்னைகளை வெளியே சொல்ல வெட்கப்பட்டுக் கொண்டிருந்தால், அவர்கள்தான் சிரமப்பட வேண்டியிருக்கும்!'' என்று பொதுவாகவே மகளிர் பிரச்னைகளில் எதிர்ப்படும் சிக்கலைக் கூறினார்

கௌரி - இலவச ஆலோசனை மையம்

பொதுவாகவே, பெண்கள் தங்கள் பிரச்னைகளை வெளியே சொல்லி நிவாரணம் தேட முன்வர மாட்டார்கள். எப்படிச் சொல்வது என்று தயங்கிக் கொண்டிருப்பார்கள். அவர்களுக்கு உதவுவதற்காகவே ஒரு 'ஹெல்ப்லைன்' தொடங்கியிருக்கிறார் டாக்டர் கார்த்திக் குணசேகரன். 'கௌரி' அமைப்பின் கீழ் இயங்க இருக்கும் இந்த ஆலோசனை மையம், நவம்பர் முதல் தேதியிலிருந்து செயல்படத் துவங்கும் என்கிறார் டாக்டர் கார்த்திக் குணசேகரன்.

காலை 10 மணி முதல் மாலை 5 மணி வரை இந்த மையம் இயங்கும்.
இதன் தொலைபேசி எண் : (044) 32904166

தங்கள் பிரச்னையை மேற்படி மையத்திலுள்ள முறையான பயிற்சி பெற்ற நபரிடம் தொலைபேசியில் தெரிவித்து கவுன்சலிங் அல்லது ஆலோசனை பெறலாம். ஆலோசனைக்குக் கட்டணம் எதுவும் கிடையாது! மருத்துவரைப் பார்க்க நேரிடும்பட்சத்தில், இந்த ஆலோசனை மையமே தேதியையும், நேரத்தையும் குறித்துக் கொடுத்து விடுவார்கள். அப்போது டாக்டரைச் சந்தித்துச் சிகிச்சை பெறலாம்.

மையத்திலிருக்கும் நபர், மகளிருக்கு ஆலோசனைகள் தர, உரிய பயிற்சி அளிக்கப்பட்டிருக்கிறார். எனவே அவை முறையான ஆலோசனைகள்தாம்.

இந்த வசதியை மகளிருக்கு அளிக்க டாக்டர் கார்த்திக் குணசேகரன் அவர்களுக்கு, லயன்ஸ் கிளப் ஆஃப் மெட்ராஸ் ஹோஸ்ட் உதவியிருக்கிறது. அதனால், இந்தத் திட்டத்தை 'லயன்ஸ் - கௌரி ஹெல்ப் லைன்' என்று அறிமுகப்படுத்தியிருக்கிறார்கள்.

பெண்கள் இனி சிறுநீரகக் கசிவு பிரச்னைகளோடு வாழ வேண்டாம் என்ற குறிக்கோளோடு தொடங்கப்பட்டிருக்கும் இந்த 'ஹெல்ப் லைன்' வசதியைப் பயன்படுத்திக் கொள்வது அவர்கள் கையில்தான் இருக்கிறது!

அமெரிக்க மருத்துவமனையில் பயிற்சி பெற்று, பணியாற்றிய அனுபவமும் பெற்ற டாக்டர் கார்த்திக்.

"இப்போது புதிய மருத்துவமாக யூரோகைனகாலஜி முறைகள் கையாளப் பட்டு வருவதால், நோயாளிகள் தங்கள் பிரச்னைகளிலிருந்து விடுதலை பெற முடியும் என்பதை அவர்கள் தெரிந்து கொள்ள வேண்டும்" என்றார்.

* பட்டயம் பெறுகிறார் கனிமொழி



'பெண்களுக்கு மட்டும்தான் இந்தப் பிரச்னைகளா? ஆண்களுக்கு ஒன்றுமே கிடையாதா?' என்று ஒரு பெண்மணி கேட்டபோது அரங்கில் சிரிப்புத்தான்.

"கவலைப்படாதீர்கள், ஆண்களுக்கு பிராஸ்ட்ரேட் தொல்லை வருவதுண்டு!" என்று டாக்டர் அளித்த பதில், சீரியஸான கருத்தரங்கில் கூட சிரிப்புக்கு இடமுண்டு என்பதைக் காட்டியது.

- சாருகேசி

கை ரேகை பிரகதா!



“சென்னையின் மேற்கு மாம்பலத்தில் வசித்து வந்த அந்தக் குடும்பத்தில், கல்யாணத்துக்கான ஏற்பாடுகள் நடந்து கொண்டிருந்தன. அன்றைக்கு காலையில் எழுந்தபோது, அனைவருக்கும் பெரும் அதிர்ச்சி. மணப்பெண்ணுக்காக வாங்கி வைத்திருந்த சுமார் அறுபது பவுன் நகைகளைக் காணோம். ரூமில், ஒரு மர பீரோவில் வைக்கப்பட்டிருந்த நகைகள் எப்படி இரவோடு இரவாகக் காணாமல் போயிருந்தன? போலிசில் புகார் கொடுத்தார்கள்.

போலிஸ், விரல் ரேகை நிபுணர்களுடன், ஸ்பாட்டுக்கு விரைந்து வந்தார்கள். போலிஸ் வீட்டில் இருந்தவர்களை விசாரித்துக் கொண்டிருக்க, விரல் ரேகை நிபுணர்கள் பீரோவிலும் மற்ற இடங்களிலும் பதிவாகி இருந்த ரேகைகளை ரசாயனப் பவுடர் தூவி, பிரதி எடுத்துக் கொண்டிருந்தார்கள்.

அடுத்த இரண்டு மணி நேரத்தில், காவல் துறை விரல்ரேகைப் பிரிவின் தலைமையகத்தில் பதிவுசெய்து வைக்கப்பட்டிருக்கும் விரல் ரேகைகளுடன், நகைத்திருட்டு நடந்த வீட்டிலிருந்து எடுத்துவரப்பட்ட விரல் ரேகை ஒப்பிடப்பட்டு, அந்த வீட்டில் நகைகளைத் திருடிய திருடன் யார் என்று கண்டுபிடித்து, போலிசுக்குத் தகவல் கொடுத்து விட்டார்கள். இரண்டாவது நாள், அந்த நகைத் திருடனை போலிஸ் பிடித்து விட்டது'' என்று காவல் துறை விரல் ரேகைப் பிரிவின் தலைவராகப் பணியாற்றி ஓய்வு பெற்ற பிரகதா கணேசன் தன்னுடைய பணிக்கால அனுபவங்களுள் ஒன்றை நினைவுகூர்கிறார். நாற்பது வருட சர்வீசுக்குப் பிறகு, 1995ஆம் ஆண்டில் ஓய்வுபெற்றவர் பிரகதா கணேசன். தமிழக காவல்துறையில் விரல் ரேகைப் பிரிவின் தலைவராகப் பணியாற்றிய முதல் பெண்மணி என்ற பெருமைக்கு மட்டுமில்லாமல், இந்தியாவிலேயே இத்தகைய பெருமைக்குரியவர் இவர் ஒருவர்தான்!





கணவருடன்...

பெண்கள் காவல் துறைப் பணியில் சேருவதே வழக்கத்தில் இல்லாத அந்தக் காலத்தில், விரல்ரேகைப் பிரிவில் பணிக்குச் சேரும் எண்ணம் உங்களுக்கு எப்படி வந்தது?

''1955ஆம் ஆண்டில், சென்னை ராஜதானியில் காவல் துறையின் அங்கமாக இல்லாமல், தனியாக இயங்கி வந்த விரல் ரேகைப் பிரிவில் பணிக்குச் சேர்ந்தேன். என்னுடைய தாய் மாமாக்களும், குடும்ப சூழ்நிலையும்தான் அதற்குக் காரணம். அஞ்சு பெண் பெற்றால் அரசனும் ஆண்டியாவான்



ஜெயலலிதாவுடன்...

என்பது பழமொழி.

எங்கள் பெற்றோர்களுக்கோ ஆறு பெண்கள். எங்கள் அப்பா, எங்கள் அனைவரையும் படிக்க வைத்தார். படித்து விட்டு வேலைக்குப் போகவேண்டும் என்ற எண்ணத்தையும் எங்களுக்கு ஏற்படுத்தினார்.

''எங்கள் மாமாக்கள் இரண்டுபேர் காவல் துறையில் இன்ஸ்பெக்டர்களாகப் பணியாற்றினார்கள். அவர்கள் அளித்த ஊக்கம் காரணமாக என் மூத்த சகோதரி எஸ்.எஸ்.எல்.சி. படித்தவுடன் விரல் ரேகைப் பிரிவில் நேர்முகத் தேர்வுக்குச் சென்று வேலைக்குத் தேர்ந்தெடுக்கப்பட்டாள். அடுத்து, நான் எஸ்.எஸ்.எல்.சி. முடித்தவுடன் எனக்கும் விரல்ரேகைப் பிரிவில் சேரும்படி மாமாக்கள் ஊக்கமளித்தார்கள். ஒன்பது வருடம் வேலை பார்த்து விட்டு, திருமணமானவுடன் என் அக்காவின் புகுந்த வீட்டில் வேலையை ராஜினாமா செய்து விடும்படி சொல்லிவிட்டார்கள். அவளும் வேலையை விட்டுவிட்டாள்.

''எனக்குத் திருமணமானபோது, என் புகுந்த வீட்டில் என்னைத் தொடர்ந்து வேலைக்குப் போக அனுமதித்தார்கள் என்பது மட்டுமில்லை, கடைசி வரை என் கணவர் எனக்கு மிகவும் ஒத்துழைப்பு தந்ததால்தான் என்னால் விரல்ரேகைப் பிரிவின் தலைவர் பதவி வரை உயரே செல்ல முடிந்தது'' என்று கூறியபடி, கூட்டுறவுத் துறையில் பணியாற்றி ஓய்வுபெற்ற தனது கணவர் கணேசனை அறிமுகப்படுத்தி வைக்கிறார் பிரகதா கணேசன்.

சவால்கள் நிறைந்த விரல் ரேகைப் பிரிவின் பணிகளைச் செய்ய ஒரு பெண் என்ற முறையில் சிரமமாக இருந்ததா?

''திருட்டு, ரத்தம், கொலை இவை எல்லாம் பார்ப்பதற்கு எந்தப் பெண்ணுக்குத்தான் மனசு ஒப்புக் கொள்ளும்? ஆனால் எனக்கு அவை அன்றாட வாழ்க்கையின் அங்கமாக இருந்தன. சில தற்கொலை கேஸ்களில், நான் ஸ்பாட்டுக்குப் போன பிறகுதான் தூக்குக் கயிற்றிலிருந்தே உடலை இறக்குவார்கள்.

ஆரம்ப நாட்களில் கொலை நடைபெற்ற இடங்களுக்குச் செல்லும்போது, உள்ளூர பயம் இருக்கும்; இரவு நேரங்களில் தூக்கம் வராது. இன்னும் சில கேஸ்களில், அடையாளம் தெரியாத உடல்களிலிருந்து விரல் ரேகை எடுப்பது சிரமம் என்பதால், மணிக்கட்டு வரை கையை வெட்டி எடுத்து, ரசாயன திரவத்தில் போட்டு, எங்கள் பரிசோதனைக் கூடத்துக்கு அனுப்பி வைப்பார்கள். விரல் ரேகைப் பிரிவுக்கு அனுப்பி வைக்கப்படும் கேஸ்கள் பற்றிய விவரங்களை அடுத்த இருபத்தி நாலு மணி நேரத்தில் பதில் அனுப்பி வைக்கப்பட வேண்டும் என்பதால், நேரம் காலம் பார்க்காமல் வேலை செய்ய வேண்டி இருக்கும்.

ஒரு சமயம் தீபாவளியன்று விடியற்காலை எழுந்து வீட்டில் எண்ணெய் குளியல், பூஜை என்று பிஸியாக இருக்கும் நேரத்தில், ஒரு கொலை கேஸ் என்று ஃபோன் வந்தது. அடுத்த அரை மணி நேரத்தில் அலுவலக ஜீப் வந்துவிட்டது. எல்லாவற்றையும் அப்படியே போட்டுவிட்டு கொலை நடந்த இடத்துக்குப் போய்விட்டு வீடு திரும்பியபோது காலை ஏழு மணி''

''எனக்கு டாக்டருக்குப் படிக்க வேண்டும்; ஏழை மக்களுக்கு சேவை செய்ய வேண்டும் என்று சின்ன வயதில் மிகவும் ஆசை. வசதி இல்லாத காரணத்தால் அந்த ஆசை நிறைவேறவில்லை. ஆனால், விரல் ரேகைப் பிரிவில் பணிக்குச் சேர்ந்தது மூலமாக ஏழை மூதாட்டி ஒருவர் தனது வீட்டுப் பானையில் வைத்திருந்த சேமிப்பு காணாமல் போனபோது விரல் ரேகை எடுத்து திருடனைக் கண்டுபிடிக்க போலீசுக்கு உதவி இருக்கிறேன். போலீஸ் ஐஜி. வீட்டுத் திருட்டு, பணக்காரர் வீடுகளையே குறி வைத்து, அமாவாசையை ஒட்டிய நாட்களில் தொடர் கொள்ளை நடத்திய கேரளத் திருடன் என்று பலதரப்பட்ட கிரிமினல்களைப் பிடிக்கவும் உதவி இருக்கிறேன்.

இவை எல்லாம் என் மனதுக்குத் திருப்தி அளிக்கும் விஷயங்கள். பழைய நினைவுகளை அசைபோட்டபடி, ஓய்வுக் காலத்தை கழித்துக் கெண்டிருக்கிறேன்'' என்கிறார் பிரகதா கணேசன்.

சந்திப்பு: **எஸ்.சந்திரமௌலி**

தகவல் : **விஜயாராஜு, புதுதில்லி.**



ஆஹா 50!

நம் வீட்டில் வேலை செய்பவர்களுக்கோ அவர்களுடைய குழந்தைகளுக்கோ தீபாவளி டிரஸ் வாங்கப் போகிறீர்களா? அவர்களுக்கான பட்ஜெட்டைக் கூறி அவர்களையும் கடைக்கு அழைத்துச் சென்று டிரஸ் வாங்கிக் கொடுக்கலாம். அவர்களுக்கு மிகுந்த மகிழ்ச்சியும் முழுத் திருப்தியும் ஏற்படும்.

- ஆர். கிருபா, மதுரை.


Scooty pep+
இப்பொழுது 99 வர்ணங்களில்
TVS
இனி எல்லா கலர்லேயும் கலக்கிடலாம்!



அக்டோபர் மாத மங்கையர் மலரில் 'பெண்ணே நீ வாழ்க!' தொடரில் சுகிசிவம் எழுதியிருந்த சில வரிகள் என் மனத்தை முள்ளாய்த் தைத்தன. அதில் பெரிய புராணத்தில் இயற்பகை நாயனார் தன் நாயகியை மதிக்கவில்லை என்று எழுதியிருந்தார். இயற்பகை நாயனார், சிவனடியார்களை சிவனாக எண்ணி, அவர்கள் விரும்பிக் கேட்பது எதுவாயினும் இல்லை என்று சொல்லாமல் கொடுக்கும் இயல்பை உடையவர்.

அவரது தொண்டின் சிறப்பை உலகுக்கு உணர்த்த விரும்பி, சிவபெருமானே அடியாராக வந்து, ''உம் மனைவியை வேண்டி வந்தோம்'' என்று கேட்கிறார். 'முன்னையினும் மகிழ்ந்து கொடுத்தனன்' என்கிறார் இயற்பகையார். அவரது மனைவியார் தம் கணவனாரை நோக்கி, 'என்னுயிர்க்கு ஒரு நாதா! இன்று நீங்கள் எனக்கு அருள் செய்ததை அடியேன் நிறைவேற்றுவேன்'' என்று கூறி அடியவருடன் செல்கிறார்.

சிவனடியார்க்கு இடையூறாக வந்த அத்துணை சுற்றத்தை, தம் வாளால் வெட்டி வீழ்த்துகிறார். அப்போது சிவபெருமான் காட்சி தந்து திருவருள் புரிகிறார்.

நாயன்மார்கள் காலத்தில் பெண்கள் மன்னிய கற்பு நெறியோடு மனையறம் புரிந்து வாழ்ந்து வந்தனர்.

பெரியபுராணத்தின் பெருமையையும், நாயன்மார்களின் தொண்டின் சிறப்பையும் அறியாமல் நாயன்மார்களைப் பற்றி அவதூறு கூறவோ, விமர்சிக்கவோ வேண்டாம் என்று கேட்டுக் கொள்கிறோம்.

- சிவ.வெ.பத்மாவதி, பவானி.

சுகிசிவம் எடுத்துக்காட்டாகக் காட்டி

அடுத்த நூற்றாண்டுக்கான அடிக்கல்!

அன்புடையீர்,

கட்டுரையின் சில பகுதிகள் சிலரைக் கோபமடையச் செய்திருக்கிறது என்பதை உணர்ந்து ஆனந்தம் அடைகிறேன். சிந்திக்கத் தொடங்கும்போது கோபமளிக்கும் பல விஷயங்களே சிந்தனையின் முடிவில் ஞானமளிக்கும் என்பது உலக நியதி.

வெறுப்போடு - உள்நோக்கத்தோடு ஒருவரை விமர்சிப்பது என்பது வேறு. மிகுந்த மரியாதைக்குரியவர்களிடமிருந்து கூட சில இடங்களில் நாம் வேறுபடுகிறோம் என்பதைத் துணிவோடு சொல்வது வேறு. அதற்கு ஆத்ம தைரியம் அவசியம். இராமரிடமோ, இயற்பகை நாயனாரிடமோ எனக்கென்ன முன்விரோதம்? அல்லது அவமானப்படுத்தும் ஆசை? நான் நாத்திகன் இல்லை. உறுதியான ஆன்மிகவாதி. இராமரை, இயற்பகையை வேறு தளங்களில் மதிக்கிறேன். கொண்டாடுகிறேன். ஆனால் குறிப்பிட்ட இருவரும் மனைவியை, மனைவியின்

யிருக்கும் இரண்டு கவிதைகளுமே (1. அப்பனுக்கு, 2. அன்றைய சீதைக்கு) சரியானவை அல்ல.

தசரதச் சக்கரவர்த்திக்கு ஆயிரம் மனைவிகள் இல்லை. மூன்றேதான். இராமர் ஜன நாயக தர்மத்துக்குக் கட்டுப்பட்டு, சீதாதேவியின் அக்னி பிரவேசத்துக்குச் சம்மதித்தார். அக்னி அவர்களைச் சுடுவதில்லை.

அலுவலகம் போகும் பெண்கள் சீதைகள் அல்ல; அவர்கள் கண்ணகிகள். பெண்களுக்குப் பாதுகாப்பாகப் பல சட்டங்கள் உள்ளன. யாரேனும் தவறாக நடந்தால், இந்தக் கண்ணகிகள் சுட்டெரித்து விடுவார்கள்.

- சிதம்பரம்,
மயிலாடுதுறை.

விமர்சிக்கலாமா?

சாதாரண தர்மம் என்பது வேறு! விசேஷ தர்மம் என்பது வேறு. விசேஷ தர்மத்தைக் கடைப்பிடிப்பவர்கள் சாதாரண தர்மத்தைக் கடைப்பிடிக்க முடியாது. அரச தர்மம் அப்படிப்பட்டது! தன் குடிமக்களுக்கு நல்ல உதாரணமாகத் திகழ இராமர் முனைந்தார். அதற்காகப் 'பிரிய சீதை'யையும் பிரிய முடிவெடுத்தார், மனத்தைக் கல்லாக்கிக் கொண்டு.

தன் குடும்பத்தைக் கவனிக்காமல், 'தேச விடுதலையே, இலட்சியம்' என இருந்த தேசத் தலைவர்களை 'குடும்பத்தைக் கவனிக்காத கொடுமைக்காரன்' எனக் குற்றம் சாட்டுகிறோமா? இராமனும் அப்படிப்பட்ட தீரன்தான்!

- கல்யாணி பாலு,
திருநெல்வேலி.

சுகிசிவம், உத்தமபுத்திரனான ராமனை 'அல்பமனிதன்' என எழுதியது மிக்க வருத்தத்தில் ஆழ்த்தி உள்ளது. எவ்வளவு கஷ்டம் தனக்கு வந்தாலும் பரவாயில்லை, தன்னுடைய பிரஜைக்காக வாழணும் என்ற நோக்கில், மிக அழகாக ராமர் வாழ்ந்துள்ளார். இன்றைக்கு இருப்பது போல ராஜாவுக்கு ஒரு சட்டம், மக்களுக்கு ஒரு சட்டம் இல்லாத ராமராஜ்யம் அது. அதை இப்போது விமர்சிப்பது ஏற்கத்தக்கதல்ல!

- கீதா கல்யாணராமன்,
சென்னை

உணர்வை மதிக்கத் தவறிய இடங்களில் அது தவறு என்று நான் கருதுகிறேன். அதைத் தயக்கமின்றி சுட்டிக் காட்டுகிறேன்.

நான் ஓர் ஆணாக இருந்தாலும் ஆண் மேலாதிக்கத்துக்குத் துணை போக முடியாத என் மனசாட்சியின் தூய்மையை என் எழுத்து நெருப்பு புலப்படுத்தும். உலகில் இரண்டு பிரிவுகள் எப்போதும் இருக்கும். சென்ற நூற்றாண்டோடு நின்று போனவர்கள் சிலர். அடுத்த நூற்றாண்டுக்கு அடிக்கல் நாட்டுபவர் சிலர். முதல் பிரிவுக்கும் இரண்டாவது பிரிவுக்கும் இடையில் சிந்தனை இடைவெளியும் கருத்து மோதலும் இருக்கத்தான் செய்யும். இருக்கட்டுமே! இக்கட்டுரை அடுத்த நூற்றாண்டுக்கான அடிக்கல்.



ஒரு செய்தியைப் பற்றி தாங்கள் சிந்தித்தது போலவே நானும் சிந்திக்க வேண்டும் என்று என்னை யாரும் கட்டாயப்படுத்த முடியாது. என் சிந்தனைகளை அவர்கள் ஏற்றுக் கொள்ள சில நூற்றாண்டுகள் அல்லது சில பிறவிகள் ஆகலாம். ஆகட்டுமே!

- சுகி.சிவம்

சுமார் 40 ஆண்டுகளுக்கு முன் ராஜ மன்னார்குடியில் நடந்த இந்த உண்மைச் சம்பவம், இன்று நினைத்தாலும் எனக்கு சிரிப்பாகவும், ரசிப்பாகவும் இருக்கும்.

திருமணம் மிகச் சிறப்பாக நடந்தது. மறு நாள் கட்டுசாதக் கூடை சகிதம் புறப்படும்போது,



முருகனுக்கே வெளிச்சம்!

ஔபாசனப் பானை எனும் அக்னிப் பானையுடன் சாஸ்த்ரிகளின் சிஷ்யர், காரில் ஏற்றப் போய் கீழே போட்டு உடைத்து விட்டார். அக்னிப் பானை உடைந்து அக்னியும், வரட்டியும் சிதறியது. இதைப் பார்த்த மாப்பிள்ளை வீட்டார் ''அபசகுனம் அக்னி கீழே விழுந்து விட்டது'' என்று கூக்குரல் இட்டுக் கொண்டு சாஸ்த்ரிகளின் உதவியாளரைக் கண்டபடி திட்டி, அடிக்கப் போய் விட்டார்கள். ஒருசில வினாடிகளில் இது பெரிய பிரச்னை ஆகிவிட்டது. அடுத்த நிமிடம் ஓர் அதிசயம் நடந்தது.

திருமணம் நடத்தி வைத்த சாஸ்த்ரிகளுக்கு அருள் வந்து விட்டது. அவர் மேலும், கீழும் எகிறிக் குதித்துக் கூச்சலிட ஆரம்பித்து விட்டார்.

''அடேய், சுப்ரமண்யம்! இங்கே வா. என்ன காரியம் செஞ்ச நீ? கல்யாணத்துக்கு முன்னாடியே பால் காவடி எடுத்துக்கிட்டு என் சன்னதிக்கு வந்து பாலாபிஷேகம் பண்ணி மஞ்சப்பட்டு சாத்தற வழக்கத்தை மறந்துட்ட நீ. நான்தான்டா உன் குலதெய்வம் ஸ்வாமி மலை முருகன்!''

உடனே பிள்ளையின் அப்பா, ''ஸ்வாமிநாதா! மன்னிக்கணும். என்ன செய்யச் சொன்னாலும் செய்யறேன். குழந்தைகளை நீதான் காப்பாத்தணும்'' என்று அழ, சாஸ்த்ரிகள், ''அடேய்! உடனே குழந்தைகளுடன் என் சன்னதிக்கு வா. பாலாபிஷேகம் பண்ணு. கவலைப்படாதே! உனக்கு நான் துணையிருக்கேன். விபூதியை எடுத்துண்டு வா. அக்ஷதை கொண்டா'' என்று வாங்கி எல்லோருக்கும் கொடுத்துவிட்டு மலையேறி விட்டார். பின் மயக்கம் நீங்கியவராக எழுந்தார் சாஸ்த்ரிகள்.

பிறகு என்ன? புறப்பட்டனர் யாவரும் கார்களில் ஸ்வாமி மலை நோக்கி.

வேண்டுதலையை வாங்கிக் கொள்ள ஸ்வாமிமலை முருகனே சாஸ்த்ரிகள் ரூபத்தில் வந்தாரா?

சாஸ்த்ரிகள் சமயோசிதமாக சிஷ்யனை காப்பாற்றினாரா?

ஸ்வாமி மலை முருகன் மட்டுமே அறிவார்!

- வி. திருநாகவல்லி, கோயம்புத்தூர்.



அனைவருக்கும் தீபாவளி நல்வாழ்த்துக்கள்
ஏற்றிய தீபம்
ஒளிர்ந்திட வேண்டும்
என்றும் மகிழ்ச்சி
நிலைத்திட வேண்டும்
TMB
வீட்டுக் கடன்
வட்டி விகிதம்
10% p.a.
முதல்
கடனுதவி ரூ. 1 கோடி வரை
தவணைக்காலம் 15 வருடம் வரை
விரைவான பரிசீலனை
மறைமுக கட்டணம் இல்லை
சுலப விதிமுறைகள்
தமிழ்நாடு மெர்க்கன்டைல் பேங்க் லிட்.
Customer Oriented & Committed to Excellence
பதிவு அலுவலகம் : 57, வி.இ. ரோடு, தூத்துக்குடி 628 002
இணையதளம் www.tmb.in

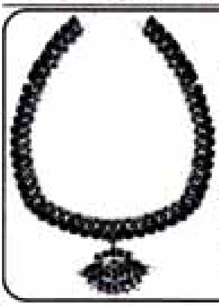
வாடிக்கையாளர்களுக்கு இனிய
தீபாவளி நல் வாழ்த்துகள்

30-11-2007 முதல் 30-12-2007 வரை

தீபாவளி சிறப்புத் 10% தள்ளுபடியில்

ஜொலிக்கும் ஃபேஷன் ஜுவல்ஸ் **ஸ்ரீ பல்சானி ஜுவல்லர்ஸ்**

தங்க முலாம் பூசப்பட்ட தகதகவென மின்னும் எண்ணற்ற புதிய டிசைன்கள், எண்ணிலடங்கா மாடல்கள். சொர்ணங்களின் சொர்க்கம்.



உங்களின் கண்களை கவரும் Temple Jewels பல வண்ணங்களில், பலவித டிசைன்களில் உங்கள் பல்சானி ஜீவல்லர்ஸ்-ல் இப்பொழுது மிக மிக குறைந்த விலை அறிமுகமாகி உள்ளது



ஒரு வித ஸ்பெஷல் உலோகத்தின் மேல் ½ கிராம் அல்லது 1 கிராம் தங்கம் 'கோட்' செய்யப்பட்டு உருவாக்கும் தங்க நகைகள்தான் இன்றைய பேஷன் உலகின் நவநாகரிக மங்கைகளின் உள்ளத்தில் நம்பர் ஒன் இடத்தை பிடித்திருப்பது.



இளைய தலைமுறைகளை கண்டிழுக்கும். வெள்ளியில் பதித்த அமெரிக்கன் டயமண்ட் நகைகள், அழகான டிசைன்களில்... குறைந்த விலையில்... பாலீஷ் போய்விடுமே என்ற கவலை வேண்டாம். மீண்டும் பாலீஷ் செய்து கொள்ள லாம். இதன் விலை ரூ.1000/- முதல் ஆரம்பம்.

நீங்கள் வாங்கிச் செல்லும் ½ கிராம் தங்க நகையை உபயோகப் படுத்திய பின் ஆறு மாதத்துக்குள்ளும், ஒரு கிராம் தங்க நகையை உபயோகப்படுத்திய பின் ஒரு வருடத்திற்குள்ளும் எங்களிடம் திருப்பித் தந்தால் 50 சதவிகிதம் தள்ளுபடி செய்து வேறு புதிய நகையை எங்களிடம் பெற்று மீண்டும் நீங்கள் ஜொலிக்கலாம்.

உங்கள் வாழ்க்கையில் வளம் பெற, வியாபாரத்தில் செழிக்க, கண்களை கவரும் விலை உயர்ந்த ஒரிஜினல் ராசிக்கற்களை வெள்ளியில் பதித்து 350 ரூபாய்க்கு குறைந்த விலைக்கு விற்பது நாங்கள் மட்டும்தான் இது தவிர 22 கேரட் ராசிக்கல் மோதிரமும் உண்டு. அதுவும் 100 சதவிகிதம் உத்திர வாதத்துடன்.

சிறப்புச் சலுகைகள்:

(1gm மற்றும் American Diamond நகை வாங்குபவர்களுக்கு மட்டும்)

உங்கள் நகைகளுக்கு 100% உத்திரவாதம் உண்டு

ரூ. 100 முதல் ரூ.1000 வரை மாத சீட்டும் உண்டு

ரூ. 500 முதல் 1,500 வரை வாங்குபவர்களுக்கு ஒரு ஜோடி American Diamond கம்மல் இலவசம்.

ரூ. 1,500/- முதல் ரூ. 2,500/- வரை வாங்குபவர்களுக்கு ஒரு American Diamond Dollar இலவசம்.

ரூ. 2,500/- க்கு மேல் வாங்குபவர்களுக்கு ஒரு American Diamond Necklace Set இலவசம்.

இந்த விளம்பரத்தை கத்தரித்து வருபவர்களுக்கு 5% கூடுதல் கழிவு

நீங்கள் வாங்கும் அமெரிக்கன் டைமண்ட் நகைகளுக்கும், 1 கிராம் கோல்டுக்கு மட்டுமே 10% தள்ளுபடி

நீங்கள் வாங்கிச்செல்லும் மூக்குத்தி ஜோடியை தோடுகள் மேல் தோடாகவும், அல் லது குழந்தைகளுக்கும் தோடாக அணிவித்து அழகுபடுத்தலாம். பரவசப் படுத்தும் எண்ணற்ற வண்ணங்களில் 22 கேரட் தங்கத்தினால் தயாரிக்கப்பட்ட விலை ரூ.100/- முதல்...

பல்சானி ஜுவல்ஸ் நகைகளை ஆன்லைன் மூலமாகவே வாங்கலாம்! எங்களுடைய புதிதாக ஆரம்பிக்கப்பட்டுள்ள இணையதளம் www.sripalsanijewels.com மூலம் நகை வாங்குபவர்களுக்கு டெலிவரிசார்ஜில் 50% சிறப்புத் தள்ளுபடி வழங்கப்படும். இச்சலுகை செப்டம்பர் 28 முதல் நவம்பர் 30 வரை மட்டும்.

SRI PALSANI JEWELS

110, டாக்டர் ராதாகிருஷ்ணன் சாலை, (ஏவி.எம். ராஜேஸ்வரி கல்யாண மண்டபம் அருகில்),
மைலாப்பூர், சென்னை - 600 004. போன்: 28111737, 28117036. www.sripalsanijewels.com

காப்பாய் கதிரவா!

தமிழகத்திற்குப் பொங்கல், கேரளத்திற்கு ஓணம், வங்கத்திற்கு துர்கா பூஜை என்பது போல் ஜார்கண்ட் அடங்கிய பீஹாருக்கு முக்கிய பண்டிகை 'சட்'!

'சட்' என்பது வடமொழியில் 'சஷ்டி' என்ற வார்த்தையைக் குறிக்கிறது. தீபாவளி முடிந்து, சுக்லபட்ச ஆறாம் நாளில் (நாம் கந்தசஷ்டி கொண்டாடும் தினம்) இது கொண்டாடப்படுகிறது. குடும்ப நலம் வேண்டி சூரியபகவானுக்கு விரதம் இருந்து பூஜிக்கும் நன்னாள்.

இது நீர்த்து துறையில்தான் கொண்டாடப்படும் என்பதால் ஏரி, குளங்கள், நதிப் படுகைகள் எல்லாம் சுத்தம் செய்யப்படும். மாநிலமே பயபக்தி கலந்த விழாக் கோலம் பூணும். அதற்கு படைக்கப்படும் 'டேக்குவா' எனும் கோதுமை மாவில் செய்யப்படும் இனிப்பிற்காக, மாவு அரைக்கும் இயந்திரங்கள் தூய்மைப்படுத்தப்படும். மாவு அரைக்கும் நபர்கள் சுத்த பத்தமாக இறைவனைப் பூஜித்து இயந்திரங்களை இயக்குவார்கள்.





நதி, குளக்கரைகளில் பஞ்சமி மாலையிலும், சஷ்டியின் காலையிலும் மூன்று கரும்புகளை கூடாரம் போல் கட்டி அதில் முறம் அல்லது கூடை நிறைய நிவேதனப் பொருள்களை வைப்பார்கள். வண்ண விளக்குகளும் வாணவேடிக்கைகளும் காண்போர் மனதைக் கொள்ளை கொள்ளும்.

சஷ்டிக்கு இரண்டு நாள் முன்பிருந்து பூஜை செய்யும் மகளிர் உணவைத் துறப்

முடி வளரணுமா?

இன்றைக்கு பலருடைய தலையாய பிரச்னை முடி உதிர்வதுதான். அதற்குக் காரணம்தான் என்ன? நம் உடலின் உஷ்ணம்தான்.

அதைச் சரிசெய்ய விளக்கெண்ணெய், தேங்காய் எண்ணெய், நல்லெண்ணெய் இம் மூன்றையும் சம அளவில் கலக்கவும். ஓர் இரும்பு வாணலியில் ஊற்றி 1 டீஸ்பூன் வெந்தயத்தைப் போட்டுக் கலந்து 3 நாட்கள் வெய்யிலில் வைத்து எடுக்கவும். ஓர் கண்ணாடிப் பாட்டிலில் ஊற்றி இரும்பு ஸ்பூன் ஒன்றைப் போட்டு வைக்கவும்.

தினமும் இரவு படுக்கைக்குச் செல்லுமுன் கலந்து வைத்துள்ள எண்ணெயில் ஒரு ஸ்பூன் அளவு எடுத்து உச்சந்தலையில் அழுத்தமாகத் தேய்க்கவும். இவ்வாறு செய்து வந்தால் சூடுதணிந்து உடல் குளிர்ச்சியாக இருக்கும். தலைமுடியும் நன்கு கறுத்துச் செழித்து வளரும்.

– கீதா சாம்பசிவம், சென்னை - 97.



பார்கள். நாள் முடிவில் பாலும் பழமும் உட்கொள்வார்கள். பஞ்சமி அன்று பச்சைத் தண்ணீர் கூட பல்லில் படாமல் விரதம் இருந்து இனிப்பு வகைகள், பால் பாயசம் போன்ற பொருள்களைச் செய்து அசத்துவார்கள். அன்று மாலை, (குளிர் உறைக்கத் தொடரும் காலம் அது) மறைகின்ற சூரியனுக்கு, பழம், கரும்பு, டேக்குவா என கூடை அல்லது முறத்தை நிரப்பி, படைத்து நீரில் மூழ்கி வீடு திரும்புவார்கள்.

பூஜையைக் காண வந்தவர்களுக்குப் பால் பாயசம் அளிக்கப்படும். பூஜை செய்பவர்களின் விரதம் தொடரும். சஷ்டி அன்று காலையில் சூரியன் உதிக்கும் காலை நேரத்தில், உடலைக் குத்தும் குளிர்காற்றைப் பொருட்படுத்தாமல், வெற்றிலை, பாக்கு, பழம், கரும்பு மற்ற காய்கறி வகை எல்லாவற்றையும் கூடையில் நிரப்பி நீரில் இறங்கி முழுகி, கூடையுடன் சூரியனுக்கு நிவேதனம் செய்து பூஜையை முடிக்கிறார்கள்.

நீரில் இருந்து வெளியேறிய பெண்களை கணவர், உறவுப் பெண்மணிகள், குழந்தைகள் என சூழ்ந்து கைப்பிடித்துத் தாங்கிக் கரையேற்றி, எலுமிச்சை ரசத்தைப் பருகச் செய்து அவர்களது விரதத்தை முடிப்பார்கள். மூன்று நாள் விரதமும் வேலைப்பளுவும் குளிரில் நீரில் மூழ்குதலும் என பூஜையை முடித்த பெண்கள் முகமெல்லாம் 'சிந்தூர்' பரவ தளர்ந்துக் கரையேறும் பொழுது அவர்களைக் கை எடுத்துக் கும்பிடத் தோன்றும். வீடு வந்து உறவினர்களுக்கும் நண்பர்களுக்கும் பழவகைகள், டேக்குவா என அனுப்பி வைக்கப்படும்.

பீஹார் மகளிரின் குடும்ப நலம் பேணும் தன்மையையும் தியாக மனப்பான்மையையும் காட்டும் அரியதோர் பண்டிகை 'சட்'!

– சாந்தா பாலகோபால்,
சென்னை - 28.


வளமான வாழ்க்கைப் பயணத்தை
துவக்க உன்னத நாள், இன்று.
வசீகர பரிசுகள்!
விஜயதசமி
2,000 புள்ளிகள்
1,500 புள்ளிகள்
1,000 புள்ளிகள்
750 புள்ளிகள்
500 புள்ளிகள்
400 புள்ளிகள்
300 புள்ளிகள்
200 புள்ளிகள்
150 புள்ளிகள்
100 புள்ளிகள்
60 புள்ளிகள்
40 புள்ளிகள்
30 புள்ளிகள்
25 புள்ளிகள்
15 புள்ளிகள்
10 புள்ளிகள்
5 புள்ளிகள்
சீட்டுத் திட்டங்கள்
சீட்டு மதிப்பு
ரூ.625 X 40 மாதங்கள் ரூ.25.000
ரூ.500 X 60 மாதங்கள் ரூ.30.000
ரூ.1.000 X 30 மாதங்கள் ரூ.30.000
ரூ.1.000 X 50 மாதங்கள் ரூ.50.000
ரூ.1.250 X 40 மாதங்கள் ரூ.50.000
ரூ.2.500 X 30 மாதங்கள் ரூ.75.000
ரூ.2.500 X 40 மாதங்கள் ரூ.1.00.000
ரூ.5.000 X 30 மாதங்கள் ரூ.1.50.000
ரூ.5.000 X 40 மாதங்கள் ரூ.2.00.000
ரூ.6.000 X 50 மாதங்கள் ரூ.3.00.000
ரூ.10.000 X 30 மாதங்கள் ரூ.3.00.000
ரூ.12.500 X 40 மாதங்கள் ரூ.5.00.000
மதிப்பு
புள்ளிகள்
சீட்டுத் திட்டம் ரூ.25.000 5
டெபாசிட் ரூ.25.000 5
லைஃப் இன்சூரன்ஸ்:
ரெகுலர் பிரீமியம் ரூ.5.000 5
சிங்கிள் பிரீமியம் ரூ.25.000 5
ஸ்ரீராம்சிட்ஸ்
ஸ்ரீராம் சிட்ஸ் தமிழ்நாடு (பி) லிமிடெட்.
4223 6000

வி. வித்யாதரன், அரும்பாக்கம்.

நீங்கள் ரசிக்கும் டீ.வி. விளம்பரம் எது?

''பத்திரமா வெச்சுக்கோ!'' என்று அந்தத் தாத்தா, ஒரு பிக்கி உண்டியலை, பேரனிடம் கொடுத்தாலும் கொடுத்தார்... அந்தச் சுட்டி என்னமாய்ப் பாதுகாக்கிறது? படகு ஓட்டுபவன் ஒரு மாதிரியாகப் பார்க்க, உடனே உஷாராகி, உண்டியலை அணைத்துக் கொள்ளும் வேகமாகட்டும்... வங்கியின் லாக்கரில் பூட்டி வைத்ததும் அவன் முகத்தில் தெரியும் ரகசியப் பெருமிதமாகட்டும்... சூப்பர்டா பையா!

எம். சகுந்தலா நடராஜன், வேலூர் - 2.

மங்கையர் மலர் வாசகியரான எங்களிடம் உங்களுக்கு மிகவும் பிடித்தது எது?

வேறு என்ன? நீங்கள் என்னிடம் உரிமை எடுத்துக் கொண்டு போடும் சண்டைதான்!

''என்ன.. பழைய வாசகிகள் எல்லாம் உங்களுக்கு இளப்பமா போயிட்டமா?'' என்று கோபக் கணை!

''ஏன் இப்பல்லாம் உன்னோட மேட்டர் எதுவுமே மங்கையர் மலர்லே வர்றதே இல்ல?''னு என்னோட ஃப்ரெண்ட்ஸூம் இன்லாஸூம் துக்கம் விசாரிக்கறாங்க. ஒரு லெட்டராவது பிரசுரம் பண்ணுங்க!'' என்று மிரட்டல் கணை.

''ஆண் வாசகர்களை வேணும்னே ஓரங் கட்டறீங்க'' என்று அநியாயத்துக்கு குற்றச் சாட்டுக் கணை.

''12.30க்கு ஈமெயிலில் கதை அனுப்பி விடு, 12.35க்கு ஃபோன் செய்து, ''நல்லாயிருக்கா... எப்ப பப்ளிஷ் ஆகும்?'' என்று தோரணையோடு கேட்கும் ஆர்வக் கணை.

நமக்குப் பிடிச்சவங்ககிட்டதானே உரிமை எடுத்துக்க முடியும்? அனுஷா, நீ ரொம்ப அதிர்ஷ்டசாலி!

ராஜி ராதா, பெங்களூர் - 34.

தமிழகத்தில் தனிநபர் புகழ் பாடுதல் ஓவர் என்கிறேன். சரியா?

சரி... சரி... புரிகிறது. இனிமே 'சொல்ல விரும்புகிறோம்' பகுதியில் என் சம்பந்தப் பட்ட கடிதங்களை அதிகம் பிரசுரிக்க வேண்டாம் என ஆசிரியர் குழுவுக்குச் சொல்லி விடுகிறேன். இப்ப பெங்களூரம்மாவுக்குத் திருப்திதானே?

எல். உஷா குமாரி, சூளைமேடு.

பட்டாசு வெடித்த அனுபவம் உண்டா?



★ கலை ஆர்வ கல்யாணி!

அடடா! அது ஒரு தனி எபிசோட்! ''இந்தத் தீபாவளிக்கு நூறு ரூபாய்க்கு பட்டாசு வாங்கணும் அப்பா!'' என்று என் அண்ணன், தீபாவளிக்கு மூன்று மாதத்துக்கு முன்பாகவே அழுது, அடம்பிடிக்க ஆரம்பிப்பான்.

நாங்கள் குட்டீஸ்கள் எல்லாம் சேர்ந்து ஒரு பட்ஜெட்டும் லிஸ்ட்டும் போடுவோம். அதைத் தினமும் மாற்றி மாற்றி எழுதிக்

-அனுஷா நடராஜன்



கொண்டிருப்போம். தீபாவளிக்கு இரண்டு நாட்களுக்கு முன்பு, அப்பா டவுனுக்குப் போய் இரண்டு கித்தான் பை நிறைய பட்டாசுகள் வாங்கி வருவார்! ஒரு பெரிய பிளாஸ்டிக் 'டப்'பில் போட்டு, ஆளுக்கு இவ்வளவு என்று மிகச் சரியாகப் பிரித்து, காகிதத்தில் பொட்டலம் கட்டி, நான்கு பேரின் பெயர்களும் எழுதிக் கொடுத்து விடுவார்.

அதை, பச்சை நிற மர பீரோ மீது, பத்திரமாக வைத்துவிட்டு, பொம்பளைப் பசங்க எல்லாம் பார்த்துப் பார்த்து வெடித் துக் கொண்டிருப்போம். என் அண்ணன் மட்டும் நான் முழுக்க



பட்டாசு வெடித்த அனுபவம் உண்டா?

வெடியும் கையுமாகத் தான் கிளப்பிக் கொண்டிருப்பான்.

தீபாவளி முடிந்த பிறகு, பீரோ மீது ஏறி, எங்கள் பொட்டலங்களை எடுத்தால், முன்பக்கம் வைச்சது வெச்சபடி இருக்க பின்புறமாக ஒரு ஓட்டை செய்யப்பட்டிருக் கும். அதிலிருந்து ஒவ்வொரு வெடியாக எடுத்து எங்க அண்ணன் தீர்த்து விட் டிருக்க, உள்ளே சில கேப்புப் பெட்டிகளும், பாம்பு மாத்திரைகளும் மட்டும் சமர்த்தாக இருக்கும்! அப்புறம் என்ன?

கேப்பும், பாம்பு மாத்திரைகளை யும் வெடித்து, வாசல் தரையைப் பாழாக்கிவிட்டு, அடுத்த தீபாவளிக் குத் தயாராவோம்!

கல்யாணி சேஷாத்ரி, சென்னை - 33.

நீங்கள் இதுவரை சந்திக்காத, சந்திக்க விரும்பும் நபர் யார்?

வேறு யார்? மிஸ். ஐஸ்வர்ய லக்ஷ்மிதான்!



ஜெயலக்ஷ்மி சேஷாத்ரி, கும்பகோணம் - 612 001.

'அஞ்சலட்டையில் எழுதுங்க' என்று சில போட்டிகள் வைக்கிறீங்களே.. சாதாரண போஸ்ட் கார்டா? பரிசுக்கான 10 ரூபாய் போஸ்ட் கார்டா?

நம்ப வாசகியருக்கு அநாவசிய செலவெல்லாம் வைப்போமா என்ன? ஐம்பது காசுகள் மதிப்புள்ள அஞ்சலட்டையில் எழுதிப் போடுங்க. அது போதும்!

கோமளா ரங்கநாதன், சென்னை - 17.

உங்களைக் கவர்ந்த கடந்த கால, இக்கால கர்நாடகப் பாடகி?

நான் ஒருமுறை அந்தக் கர்நாடக இசைப் பாடகியைச் சந்திக்கப் போயிருந்தேன். பேட்டி எல்லாம் முடிந்ததும், ஃபோட்டோவுக்காகக் கணவருடன் சேர்ந்து நிற்கச் சொன்னோம். அவரது கணவர் அருகே வந்து சற்று நெருங்கி நிற்கவும், பசு மஞ்சள் பூசிய அவரது முகத்தில் அப்படியொரு சிவப்பு! என்னவோ... காலையில்தான் கல்யாணமானது போல அப்படியொரு நாணம்! இவர் என்னைக் கவர்ந்த கடந்த கால பாடகி...

புரசைவாக்கம் கிருஷ்ணன் கோயில் முதல், பீட்ஸ்பர்க் பெருமாள் கோயில் வரை, உலகம் முழுக்க அதிகாலையில் ஒலிபரப்பப்படுவது இவருடைய சுப்ரபாதக் குரல்தான்! - இவர் என்னைக் கவர்ந்த இக்கால கர்நாடகப் பாடகி!

கடந்த கால, இக்கால என்றெல்லாம் பாகுபாடில்லாமல் காலத்தைக் கடந்த அந்த இசைக்குயில், எம்.எஸ். தவிர வேறு யாராக இருக்க முடியும்?

ஆதிரை வேணுகோபால், சூளைமேடு.

தாங்கள் இதுவரை பெற்ற அறிவுரைகளில் எதைப் பொக்கிஷமாகப் புதைத்து வைத்திருக்கிறீர்கள்? அந்த அறிவுரை யாரிடமிருந்து பெற்றது?

'ஒரேயடியாக, சர்க்கரைக் கட்டியாக இருக்காதே - இந்த உலகம் உன்னை விழுங்கி விடும்.

வேம்பாகக் கசக்காதே - இந்த உலகம் உன்னை உமிழ்ந்து விடும்!'

இதை, என்னுடைய வாழ்க்கை அனுபவங்களிலிருந்து நானாகவே கற்றேன்... பெற்றேன்...

ச. சுமதி, விருதுநகர்.

அனுஷா, இந்த வருஷ நவராத்திரி கொலு விசிட்டுல, உங்களைக் கவர்ந்த கொலு எது?

சென்னை, வடபழனி தனலக்ஷ்மி காலனியில் உள்ள நமது வாசகி கல்யாணி சம்பந்தம் வைத்த கொலுதான் என்னை அசத்திய கொலு!

ஏதோ சில படிகள் வைப்பார்கள். குறிப்பிட்ட ஒரு தீமில் கொலு வைப்பார்கள். ஆனால் இவரோ தமது வீட்டில் மூன்று பெரிய அறை முழுக்க, பிரம்மாண்டமாய் கொலு வைத்திருந்தார். பாரதியார் பாடல்கள், தேசப்பற்று, மகான்கள், இந்தியக் கலாசாரம் என ஏகப்பட்ட தீம்கள்!

நாற்பது வருஷமாய் கொலு வைக்கிறாராம் இந்த எழுபது ப்ளஸ் பெண்மணி! அவரது கலை ஆர்வத்தைக் கண்டு அசந்தே போனேன்!

இயற்கையானது... தூய்மையானது

அம்மாவின் அன்பைப் போலவே..!



ஜி. அருண்பிரகாஷ்ராஜ் கூறுவதாவது...

''எப்படித்தான் இயந்திரமயமான வாழ்க்கை வாழ்ந்தாலும் வேலை, ஆடை, ஆபரணம் ஆகியவற்றில் எந்த மாற்றங்களை ஏற்படுத்திக் கொண்டாலும், நாம் நமது நாட்டமைப்புக்கேற்ப, பாரம்பர்யத்துக்கேற்பவே உணவு முறைகளைப் பின்பற்ற வேண்டும். அதுவே நமக்கு ஆரோக்கியம்! இந்த கருத்தை மனதில் கொண்டு தயாரிக்கப்பட்டது அக்ரிப்ரோ பானம் ஊட்டச்சத்து மாவைக் காய்ச்ச வேண்டிய அவசியமே இல்லை. இது இன்ஸ்டண்ட் ஃபுட். காய்ச்சிய பாலிலோ, வெந்நீரிலோ அப்படியே கலந்து சாப்பிடலாம். அதன் மூலம் நாம் ஒருவேளை உணவின் மூலம் பெறும் சத்தினை மிகவும் சுலபமாகப் பெற முடியும். 4 வயதுக்கு மேற்பட்ட குழந்தைகள், உடல்ரீதியான கடுமையான வேலை செய்யும் இளைஞர் கள், விளையாட்டு வீரர்கள், கருவுற்ற தாய்மார்கள், குழந்தை பெற்ற பெண்மணி கள், பெரியோர்கள் என யாரும் எப்போதும் சாப்பிடலாம்; புத்துணர்ச்சி பெறலாம்.''



ஜி. அரிகிருஷ்ணராஜ் விவரிப்பதாவது...

''இது முற்றிலும் தானியங்களைக் கொண்டு தயாரிக்கப்படும் இயற்கை உணவு தானே! முளைகட்டிய கேழ்வரகு, பயறு, வெள்ளைச் சோளம், சோயாபீன்ஸ், கோதுமை, சிவப்பரிசி, வேர்க்கடலை, பார்லி, முந்திரி, பாதாம், பாலாடைக்கட்டி ஆகியவற்றைக் கொண்டுதான் உற்பத்தி செய்கிறோம். சுவைக்காக, காப்பி, கோக்கோ சேர்க்கிறோம். இத்துடன் ஓட்ஸ் சேர்த்து தயாரிக்கப்படும் ஊட்டச்சத்து மாவும் உண்டு. 'இதென்னடா! முந்திரி, பாதாம்னு.. டயபடிஸ், ஓபீஸிடியெல்லாம் இருக்கற நமக்கு சரிவராது'ன்னு நினைக்க வேண்டாம்.

முந்திரி, பாதாம் மிகவும் குறைந்த அளவே சேர்க்கிறோம். இதில் இனிப்புச் சுவை இருக்கும். அது தானியத்தின் இயல்பான சுவைதான். அதனால், யாரும் சாப்பிடலாம். மேலும் இனிப்பு வேண்டுமென்று கருதுவோர். அவரவர் சுவை, உடல்நலத் துக்கேற்ப சேர்த்துக் கொள்ளலாம். நமது உடலின் இன்றி யமையாத சத்துகளான புரோட்டீன், கார்போஹைட்ரேட் இதில் இருப்பதால், அனைவருக்கும் ஏற்றதே. இதனை உட்கொண் டால் நினைவாற்றல் வளரும். பொதுவாக உடல் பருமன் ஏற்பட்டு விட்டால், உடனடியாக அந்தப் பருமனைக் குறைக்க இயலாது. அந்த உடலின் தசையைத் தாங்கும் வலிமை எலும்புகளுக்கு வேண்டுமல்லவா? அந்த வலிமையை நிச்சயம் எங்கள் அக்ரிப்ரோ கொடுக்கும். இது கலப்படமற்ற உணவுப் பொருள் - உங்கள் அம்மாவின் அன்பைப் போல.''

ஆல்விஸ்

அக்ரிப்ரோ

உடனடி சத்துமாவு



தொடர்பு கொள்ள **(044) 2264 3469**

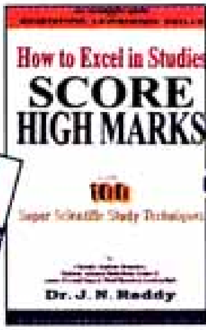
AdM

படிக்க... பயன்பட...











★ அழகான வீடு - சரஸ்வதி ஸ்ரீநிவாசன், விகடன் பிரசுரம், ரூ. 125.00

'நூறு சதுர அடி இடத்தைக் கூட அழகாகப் பெரிதாக ஆடம்பரமாகக் காட்ட முடியும்' என்று முன்னுரையிலேயே சொல்லி விடுகிறார் ஆசிரியர். வீட்டை அழகுறப் பராமரிப்பது எப்படி என்பதைப் படங்களோடு விளக்கும் அவசியமான நூல்.

★ அர்த்தம் நிறைந்த இந்துமதத் திருமணம். தொகுப்பு : வேதாரண்யம் ராமகிருஷ்ண சர்மா. பிரதிகள் கிடைக்குமிடம் : எஸ். சுரேஷ். 18, டி.ஏ. கோயில் தெரு, கொரட்டூர், சென்னை - 85. விலை குறிப்பிடப்படவில்லை.

பாலிகை தெளிப்பது, அம்மி மிதித்தல், பச்சைப் பொடி சுற்றுதல் என்று எல்லா திருமண சம்பிரதாயங்களையும் தெளிவாக விளக்குகிறது!

★ அதிர்ஷ்டக் காற்று... இந்திரா சௌந்தர் ராஜன். திருவரக புத்தக நிலையம், சென்னை - 17. விலை ரூ. 70.00

திகிலூட்டுகிற கதைகள் எழுதுவதில் தனியான பாணியைப் பின்பற்றுகிறவர் ஆசிரியர். அப்படி ஒரு நெடுங்கதை 'திட்டி வாசல் மர்மம்'. தன்னம்பிக்கையை ஊட்டுகிற இன்னொரு நெடுங்கதைதான் 'அதிர்ஷ்டக் காற்று'. இரண்டு நெடுங்கதைகளும் சுவையானவை.

★ How To Excel in studies & Score High Marks - டாக்டர். ஜே.என். ரெட்டி. வெளியீடு, 23, ஆண்டவர் தெரு, அண்ணா நெடுஞ்சாலை, சூளைமேடு, சென்னை - 94. விலை ரூ. 155.00

மதிப்பெண்கள் பெறுவது மட்டுமில்லாமல், எப்படியெல்லாம் படிப்பது, படிக்கும் போது உள்ள மனநிலை, நினைவாற்றலை பெருக்கிக் கொள்வது என்று பல அம்சங்களை விளக்கும் அருமையான ஆங்கில நூல்.

★ அன்னையின் அருள்வாக்குகள் ஆயிரம் - தொகுப்பு : என். வி.பாலு - ஸ்ரீ அரபிந்தோ சொஸைட்டி, A.P. 514, ஜே. பிளாக், 8வது தெரு, அண்ணா நகர், சென்னை - 40. விலை ரூ. 50.00

இரண்டு பாகங்களில் ஆயிரம் அருள் வாக்குகள். உதாரணம் - வரும்போது இறையருள் உன்னுடன் இருக்கிறது என்பதை அறிந்து கொள்.

★ திருவிளக்கு பூஜை - எஸ். எஸ். ராகவாச்சார்யார், நர்மதா பதிப்பகம், சென்னை - 17. விலை ரூ. 50.00

மகாலக்ஷ்மி வழிபாட்டுக்கான பல சுலோகங்கள், வழிபாட்டு முறைகள், இன்னும் விளக்குத்திரி, எண்ணெய், ஏற்ற வேண்டிய திக்கு பற்றிய அருமையான தகவல்கள் உண்டு.

- வாசகன்

முகம் பார்த்தால் திருமணம்!

ஸ்ரீவில்லிபுத்தூர் ஆண்டாள் கோயிலில் ஒரு கிணறு உள்ளது. ஆண்டாள், தன்னை அலங்கரித்துக் கொண்டு, தன் அழகை அந்தக் கிணற்று நீரில் பிம்பமாகப் பார்த்துக் கொள்வாளாம்.

திருமணமாகாத பெண்கள், துளசி மாலையை ஆண்டாளுக்குச் சாத்தி விட்டு, பின் அதையே தானும் அணிந்து கொண்டு, மஞ்சள், குங்கும திரவியங்களால் அலங்கரித்துக் கொண்டு, கிணற்றை வலம்வந்து, அதனுள் எட்டிப் பார்ப்பார்கள். மீண்டும் ஆண்டாள் சன்னதிக்கு வந்து, வளையல், மஞ்சள் கயிறு இவற்றைப் பிரசாதமாக வாங்கிச் செல்வார்கள். திருமணமானதும், தங்கள் நன்றியைத் தெரிவிக்கும்வண்ணம், வளையல், மெட்டி, மஞ்சள் கயிறு வாங்கி, ஆண்டாள் சன்னிதியில் அர்ப்பணித்துச் செல்கிறார்கள். தங்கத்தில் திருமாங்கல்யம் வாங்கிச் சாத்துபவர்களும் உண்டு. கோயிலில் உள்ள கிணற்றுக்கு, 'கண்ணாடிக் கிணறு' என்றே பெயரிடப்பட்டுள்ளது.

\- ஏ. கிருஷ்ணவேணி, வடபழனி.





மழை நடத்திய கல்யாணம்!

என் தோழிக்கு, அவள் பிறந்த வீட்டுடன் ஏதோ மனக்கசப்பு. பேச்சு வார்த்தையே இல்லாமல் இருந்தாள். ஊர்க்காரர்கள் சும்மா இருப்பார்களா? அவள் அண்ணன் மகனுக்கு, சென்னையில் திருமணம் நடக்க இருக்கிறது என்பதையும் அவள் காதில் போட்டு வைத்தார்கள். [அவள் அதைக் கண்டுகொள்ளவில்லை என்பது வேறு விஷயம்].

அன்று மழை 'கொட்டோ கொட்' என்று கொட்டிக்கொண்டு இருந்தது. நண்பர் மகனின் திருமணத்துக்காக, தோழி காரில் கணவர், மகளுடன் கிளம்பியிருக்கிறாள் [கையில் பெரிய கிஃப்ட் பார்சலுடன்]. பாதி வழியில் கார் மக்கர் செய்ய, வண்டியை வேறு இடத்துக்கு எடுத்துப் போய் ரிப்பேர் செய்து வரவேண்டும் என்று டிரைவர் சொல்லி விட்டார். வேறு டாக்ஸி, ஆட்டோ பிடிக்க முடியாமல்போகவே, பக்கத்திலிருந்த திருமண மண்டபத்தில், அவர்களை இறக்கி விட்டுவிட்டு, காரைச் சரிசெய்ய டிரைவர் சென்றிருக்கிறார். இறங்கிய திருமண மண்டபம், தோழியின் அண்ணன் மகன் திருமணம் நடக்க இருந்த இடம். இது தோழிக்குத் தெரியாது.

பத்திரிகைகூட அனுப்பாத திருமணத்துக்கு, கையில் பரிசுப் பொருளுடன் வந்த தங்கையைப் பார்த்து அண்ணன் நெகிழ்ந்து போய், பாசமலர் ரேஞ்சுக்கு அழ ஆரம்பிக்க, அண்ணன் கண்களில் கண்ணீரைப் பார்த்ததும், தங்கை பகையை மறந்து மகிழ, பாசக் கிளிகள் இணைந்தன.

குத்துவிளக்கு போல் அலங்கரித்து வந்திருந்த அவளது மகளின் அழகைப் பார்த்த மணமகனின் தம்பி, தன் சம்மதத்தைச் சொல்ல, பந்தலில் நிச்சயமானது மற்றொரு திருமணம்!

- ர.கிருஷ்ணவேணி, சென்னை - 26.


வாடிக்கையாளர்களின் பேராதரவிற்கும்,
நம்பிக்கைக்கும் பாத்திரமான பெயர்
நாயுடு ஹால் இப்போது முகப்பேரில்...
உங்கள் குடும்பத்தினர் அனைவருக்கும்
Shreya
Saree Series
புடவைகள் அறிமுகம்
NH
நாயுடு ஹால்
தி ஃபேமிலி ஸ்டோர்
12/563, Thiruvalluvar Salai, Mogappair East, Chennai-600 077. Ph: 43550151
ondy Bazaar - Ph: 28152662 Anna Nagar - Ph: 26263884 Velachery - Ph: 45052151 Tambaram - Ph: 43159301

தமாஷ்

இவங்க இதைத் தான் வெடிப்பாங்க!

(14-ம் பக்க வெடிகளின் தொடர்ச்சி)



சிறுவன்



தரைச் சக்கரம்



பாட்டி



'பொட்டு' வெடி!



கழைக்கூத்தாடி



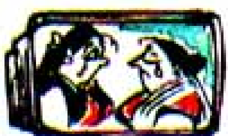
கம்பி மத்தாப்பு



பாம்பாட்டி



புஸ்... வாணம்



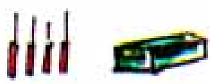
டிவி சீரியல் நடிகைகள்



வெங்காய வெடி

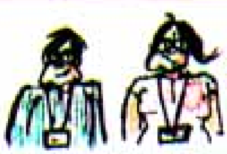


டாக்டர்



ஊசி வெடி

சாஃப்ட்வேர்
இன்ஜினியர்



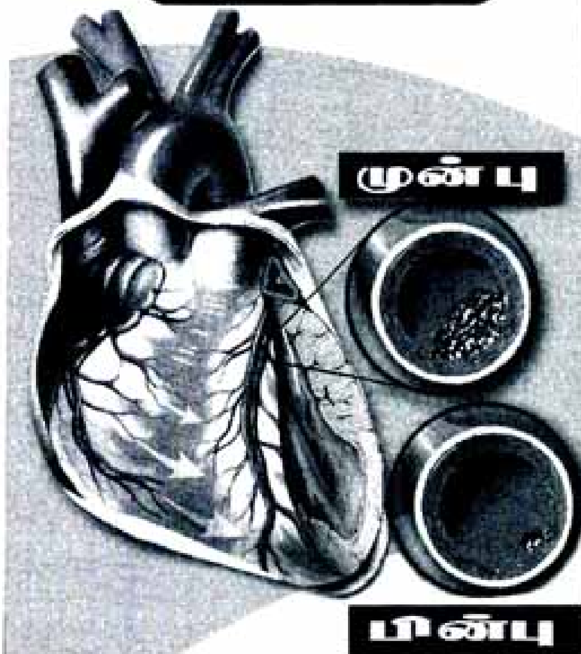


ஏரோப்ளேன்
வெடி

அமீனோ ஆஞ்சியோ பிளாஸ்டி

சென்னையில் முதல் முறையாக அறிமுகம்

இதன் பலன்கள்



இந்த சிகிச்சை முறையானது பைபாஸ் சிகிச்சைக்கு எளிய மாற்று வழியாக உள்ளது இம்முறை அமெரிக்காவில் உள்ள **FDA** அங்கீகாரம் பெற்ற மருத்துவம்

Dr. B. Ayaz Akber, Chairman
MD AM (Italy), DAC, MACCG, C.O.T. (Canada)
Consultant - Chelation & Bio Oxidative Therapy

- மார்பு வலி, தோள்வலி, முதுகு வலி உள்ளதா?
- மூச்சு விடுவதில் சிரமம், மார்பில் சிரமம் இருக்கிறதா?
- மார்பு அல்லது வயிற்றில் எரிச்சல் இருக்கிறதா?
- படபடப்பு மற்றும் ஒழுங்கற்ற இதயத் துடிப்பு இருக்கிறதா?
- தலைவலி, தலைசுற்றல், சோர்வு மற்றும் வியர்வை உள்ளதா?
- உங்கள் இரத்த அழுத்த அளவு 140 / 90க்கு மேல் உள்ளதா?
- இரத்தத்தில் மொத்த கொழுப்பு சத்து அளவு 200 மி.கி.க்கு மேல் இருக்கிறதா?
- இரத்தத்தில் டிரைகிளைசரைட் (ஒரு வித கெட்ட கொழுப்புச் சத்து) அளவு 150 மி.கி.க்கு மேல் உள்ளதா?
- இடுப்பு சுற்றளவுக்கு (இயல்பான அளவு) ஆண் என்றால் 90 செ.மீ. பெண் என்றால் 85 செ.மீ. மேல் இருக்கிறதா?
- உடல் பருமன் பிரச்சினை உள்ளவரா?

மேற் சொன்ன பிரச்சினைகள் இருந்தால் உடனே நீங்கள் **ஆக்ஸிமெட்** மருத்துவமனையை தொடர்புக் கொள்ளவும்.

With prior appointment only

Timing Weekdays 9.00 am to 7.00 pm
Sundays 10.00 am to 5.00 pm

OXYMED HOSPITAL
PRIVATE LIMITED
CLOSE TO YOUR HEART

Annexed to *HUMA*
786, Anna Salai, Nandanam,
Chennai-35.
Phone : 4213 1010/42131014

Adayar Branch:
Phone : : 24454869/2452753

Email : oxymedhospitals@yahoo.com Website : www. oxymedhospital.in

இறைவனுடைய திருக்கோயில் சாதுக்களினுடைய உள்ளக் கோயிலாகும்!

சகல சுகங்களையும், வளங்களையும் தரும்

திருஅண்ணாமலையில் கார்த்திகை தீபத் திருநாளில்

நடைபெறும் ஸ்ரீசிவ பஞ்சாட்சர மஹா வில்வ ஹோமம் (24-11-2007)

சாதுக்களுக்கு நடைபெறும் மகேஸ்வர பூஜை மற்றும் மாபெரும் அன்னதான

பெரு விழாவிலும் நேரில் கலந்து கொள்ள அனைவரையும் அன்புடன் அழைக்கிறோம்

ஸ்ரீஅன்னபூரணி அன்னதான சேவா டிரஸ்ட் சிவமடத்தில் நடத்தும் 10ம் ஆண்டு அன்னதான சேவை

பஞ்சபூத ஸ்தலங்களும் இறைவன் அக்னிரூபத்தில் காட்சியளிக்கும் புண்ணிய க்ஷேத்ரம் திருஅண்ணாமலை. யாகமும் தானமும் செய்யின் அளவற்ற நன்மை அளிக்கும் தென் கயிலாயமான திருஅண்ணாமலையின் மத்திய பாகத்திலும், அடிவாரத்திலும் குகைகள், தீர்த்தங்கள் நிறைய உள்ளன. அவைகளில் சாதுக்கள் வாசம் செய்து வருகின்றனர். சித்தர்கள் நிறைந்திருக்கும் சிறப்பு வாய்ந்த திரு அண்ணாமலையில் நூற்றுக்கும் மேற்பட்ட ஆசிரமங்கள் உள்ளன. இங்கு அனைத்து உயிர்களின் நலனுக்காக தொண்டாற்றி வரும் சாதுக்களை எல்லா ஆசிரமங்களிலிருந்தும் அழைத்து விருந்தோம்பல் செய்து, ருத்ராட்சமாலை, வஸ்திரம் அளித்து அவர்களுக்கு கார்த்திகை தீபத் திருநாளில் சிவ மடத்தில் மகேஸ்வர பூஜை செய்து 'சாது பண்டாரா' நடத்த திட்டமிட்டுள்ளோம். இதில் எல்லா சாதுக்களும் ஒன்றாக அமர்ந்து பசியாறுகின்ற அரிய காட்சிக்கு நிகரானது வேறு எதுவுமில்லை. இந்த சாதுபண்டாரா இறைபணிக்கு தங்களால் இயன்ற நன்கொடை வழங்கி சாதுக்களின் ஆசியையும் சகல ஐஸ்வரியமும் பெற்று ஸ்ரீலக்ஷ்மி கடாட்சத்துடனும் வாழ அனைவரையும் அன்புடன் அழைக்கிறோம்.

சாதுக்களுக்கு கார்த்திகை தீபத் திருநாளில் நடைபெறும் மகேஸ்வர பூஜை, அன்னதான திருப்பணிக்கு தாங்கள் அளிக்கும் நன்கொடை எவ்வளவு சிறியதாக இருந்தாலும் அன்புடன் ஏற்றுக் கொள்ளப்படும்

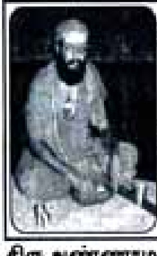
- ரூ. 500 - அனுப்பும் அன்பர்களுக்கு, வெள்ளியிலான அகல் விளக்கு அனுப்பி வைக்கப்படும்.
- ரூ. 1000 - அனுப்பும் அன்பர்களுக்கு, வெள்ளெருக்கு வேர் விநாயகர் அனுப்பி வைக்கப்படும்.
- ரூ. 2000 - அனுப்பும் அன்பர்களுக்கு, ஸ்படிக மாலை அனுப்பி வைக்கப்படும்.
- ரூ. 3000 - அனுப்பும் அன்பர்களுக்கு, வலம்புரி சங்கு அனுப்பி வைக்கப்படும்.
- ரூ. 4000 - அனுப்பும் அன்பர்களுக்கு, ஸ்படிக சிவலிங்கமும் நந்தியம் பெருமானும் அனுப்பி வைக்கப்படும்.
- ரூ. 5000 - அனுப்பும் அன்பர்களுக்கு வெள்ளியிலான லக்ஷ்மி குபேர விளக்கு அனுப்பி வைக்கப்படும்.

சாதுக்களுக்கு நடைபெறும் மகேஸ்வர பூஜைக்கு நன்கொடை அனுப்புவோர் தங்களுடைய வேண்டுதலையும் பிரார்த்தனைகளையும் தெரிவித்தால் அதற்கேற்ப சாதுக்களிடம் பிரார்த்தனை செய்து பிரசாதம் அனுப்பி வைக்கப்படும்.

சிவ மடத்தில் தீபத் திருநாளில் நடைபெறும் ஸ்ரீசிவ பஞ்சாட்சர மஹா வில்வ ஹோமத்தில் பங்கு பெற சங்கல்ப கட்டணம் ரூ.300. இதில் தாங்கள் கலந்து கொண்டு தங்கள் பிரார்த்தனைகளை செலுத்தி துன்பங்கள் நீங்கி நிம்மதியாக, இன்பமாக ஸ்ரீ அண்ணாமலையாரின் அருள் ஆசியுடன் வாழ அனைவரையும் அன்புடன் அழைக்கிறோம்

சிவனே கிரியாக விளங்கும் திருஅண்ணாமலையில் செய்யும் ஸ்ரீ சிவபஞ்சாட்சர மஹா வில்வ ஹோமம் சிவ கடாட்சத்தையும், லட்சுமி கடாட்சத்தையும் மஹா விஷ்ணு அருளையும் தரும். ஒரு வில்வம் (ஒரு இலை) லட்சம் ஸ்வர்ண புஷ்பத்திற்கு சமம். ஒரு வில்வதளம் (இலை) சிவனுக்கு அர்ப்பணித்தால் மஹா பாபங்கள் விலகி சகல சௌபாக்கியங்கள் உண்டாகும். இதில் கலந்து கொள்ளும் அன்பர்கள் தங்கள் பெயர், நட்சத்திரம், ராசி, கோத்திரம் மற்றும் தங்களது பிரார்த்தனை போன்ற விவரங்களை தெளிவாக எழுதி அனுப்பினால் அதற்கு ஏற்ப சங்கல்பம் செய்து அதற்கான பிரசாதங்களுடன் ஹோமத்தில் வைத்து பூஜிக்கப்பட்ட தூய்மையான அஷ்ட லக்ஷ்மி விளக்கு, அட்சதை, மஞ்சள் ரட்சை, குங்குமம் மற்றும் ஹோம பஸ்பத்துடன் கூரியர் மூலம் அனுப்பி வைக்கப்படும். நேரில் பங்கேற்பவர்கள் சங்கல்பம் செய்து கொண்டு பூர்ணாஹுதி வரை இருந்து பிரசாதம் பெற்றுக்கொள்ளலாம். நேரில் கலந்து கொள்பவர்களுக்கு அன்னதானம் வழங்கப்படும்.

சாதுக்களுக்கு நடைபெறும் மகேஸ்வர பூஜை, ஹோமம் மற்றும் அன்னதானத்திற்கு தாங்கள் அனுப்பும் நன்கொடையை Sri Annapoorani Annadhana Seva Trust என்ற பெயரில் Cheque / D.D/ M.O. மூலம் கீழ்க்கண்ட முகவரிக்கு அனுப்பி வைக்கவும்.



நன்கொடைகளுக்கு 80G பிரிவின்படி வரிவிலக்கு உண்டு

சிவ மடம்

(நடமாடும் தெய்வங்களாகிய சாதுக்களை பாதுகாக்கும் இல்லம்)

கிரிவல சாலை, அடி அண்ணாமலை (P.O.) திருஅண்ணாமலை - 606 601

Tel : 044-3254 8484 Fax:044-4206 6525



திருஅண்ணாமலையில் சாதுக்களுக்கு அன்னதானமிடுவது சிவனுக்கு செய்யும் ஜீவ சேவையாகும்!

புத்துணர்ச்சி தரும் பாடி ஆர்ட்!

வீணா



மிதமான மேக்-அப், புதுமையான ஹேர் ஸ்டைல், அழகான உடை அலங்காரம், கூடவே வித்தியாசமாக 'பாடி-ஆர்ட்' செய்து கொண்டால் அத்தனை பேர் கண்களும் உங்களைச் சுற்றி சுழலாதோ?

இன்றைய இளைகளின் ஃபேவரிட் சப்ஜெக்ட் எது தெரியுமா? பாடி-ஆர்ட்தான்! புதுமையாகவும், புத்துணர்ச்சியுடனும் விளங்க, இந்த பாடி-ஆர்ட்டை வெகுவாக விரும்புவதாகக் கூறுகிறார் வீணா.

பொதுவாக இதில் நிறைய வகை உள்ளன. கண்களின் ஓரங்கள், மூக்கு, காதுகள் மற்றும், தொப்புளைச் சுற்றி வளையம் மாட்டிக் கொள்வது ஒரு வகை. உடல் முழுவதும் நிரந்தரமாக அல்லது தற்காலிகமாக 'டாட்டு' எனப்படும் பச்சை குத்திக்





கொள்வது ஒரு வகை. ஏன், கேரளாவின் பாரம்பரியக் கலையான கதகளி வேஷமும் பாடி ஆர்ட்தான்.

நிரந்தரமாகப் பச்சை குத்திக் கொள்வதில் பல இன்னல்கள் உள்ளன. ரொம்ப வலி மிகுந்ததாகவும் அதே சமயம் பாதுகாப்பற்ற முறையெனில் உடலில் அதிக பட்சமாக எச்.ஐ.வி. வைரஸ் தொற்றிக் கொள்ளும் அபாயமும் உண்டு. மேலும் இதில் குறிப்பிட்ட நிறங்கள்தான் கிடைக்கின்றன. ஒரு சின்ன டிசைன் போடவே மணிக்கணக்காக நேரம் எடுக்கும். இத்தகைய பக்கவிளைவுகள் நிறைந்த இதை யாரும் அதிகம் தேர்ந்தெடுப்பதில்லை.

இதற்கு இணையாகப் பேசப்படும் தற்காலிக பச்சை குத்துதல் அதாவது 'பாடி பெயிண்டிங்'கைதான் அநேகம் பேர் விரும்புகின்றனர்.



விருப்பப்பட்ட வண்ணங்களில், வடிவத்தில் உடலில் எங்கு வேண்டுமானாலும் போட்டுக் கொள்ளலாம். எவ்வளவு நேரமானாலும் தண்ணீர் படாமல் இருந்தால் அப்படியே இருக்கும். விரல் நகங்களில், புருவ ஓரங்களில் வித்தியாசமாக பெயிண்ட் செய்து பொட்டுகள், சம்கிகளால் 'பிந்தி-ஆர்ட்' போல் செய்து கொள்வது தற்போதைய மணமக்களின் ஃபேஷனாக உள்ளது. அதே போல் கல்யாணம், விருந்துகளில், கை கால்களில், பின்முதுகில் விதவிதமான பூக்களை வரைந்து அதில் உடைக்கு மேட்சாக நிறங்கள் கொடுத்து கோல்ட் அல்லது சில்வர் கோட்டிங் கொடுத்து கற்களால் அலங்கரித்தால் பார்க்கவே ரம்யமாக இருக்கும்.

இந்த பாடி பெயிண்டிங் செய்ய அதிக நேரமும் செலவழிக்க வேண்டாம். மேலும் டிசைன்ஸ் பிடிக்கவில்லையென்றால் தண்ணீரால் அழித்தால் மறைந்துவிடும். இப்பொழுது கடைகளில் 'பாடி-பெயிண்டிங் கிட்' நிறையவே கிடைக்கின்றன. கற்பனைவளம் உள்ளவர்கள் மெஹந்தி டிசைன்ஸ் போடுவது போல் வீட்டிலேயும் செய்து கொள்ளலாம். அதிக செலவும் பிடிக்காது.

ஐ.டி. உலகின் நுழைவுவாயிலாகச் செயல்படும் சென்னை, வேளச்சேரி, நூறடி சாலையில் தனது புதிய கிளையைத் (தொலைபேசி எண் : 22593121 திறந்திருக்கும் நேச்சரல்ஸில் சமீபத்தில் தைவானி விருந்து பாடி ஆர்ட் நிபுணர்களை வரவழைத்திருந்தனர்.

இவர்களிடம் பிரத்யேகப் பயிற்சி எடுத்துக் கொண்ட நேச்சரல்ஸ் பார்லர் ஆர்ட்டிஸ்டுகள், இத்துறையில் நம்பர் ஒன் ஸ்பெஷலிஸ்ட்டுகளாக உருவாகியுள்ளனர்.

ஐ.டி. உலகில் கேளிக்கைகளும், விருந்துகளும் பிரபலம். அதுவும் வார இறுதி நாட்களில் பார்லர்களில் இளைஞர்கள் கூட்டம் அலைமோதுமாம். ஆண்கள் விதவிதமாக விலங்குகள், சின்னங்கள் என்று போட்டுக்கொண்டு அசத்துகிறார்கள் என்றால் இளம்பெண்கள் நகைகள் போட்டுக் கொள்வதற்குப் பதில் இத்தகைய பாடி பெயிண்டிங்கையே கழுத்து, கை, தோள்களில் நகையாகப் போட்டுக் கொள்கிறார்கள். அழகுக்கு அழகு; பாதுகாப்பு; புதுமையும் கூட!

\- சுநயனா

பார்க்குல கச்சேரி!

காலை 6.30 மணி. சுகமாய் வருடும் காலை நேரத்துத் தென்றல், அன்றுமலர்ந்த பூக்களின் வாசம், பனித் துளியின் சிலிர்ப்பு இவற்றை அனுபவித்துக்கொண்டே 'வாக்கிங்' போய் கொண்டிருந்தேன், கிண்டி செகரடேரியட் காலனி பூங்காவில்... இன்னும் சில நிமிடங்களில் அருமையான தொரு இசைக் கச்சேரி அமையப் போகிறது என்று அறியாமல் நடை பயின்று கொண்டிருந் தேன்.



பார்க்கின் நடுவே, பெரிய ஜமக்காளம் கொண்டு வந்து விரிக்கப் பட்டது. இளம் குழந்தை கள் வந்து அமர்ந்தனர். 'பார்க்குல கச்சேரி' ஆரம் பித்தது.

தன் அம்மாவைப் பார்த்துக்கொண்டே ஒரு குழந்தை. தன் டீச்சரைப் பார்த்துக்கொண்டே ஒன்று. சிரித்துக் கொண்டே ஒன்று, மக்களைப் பார்த்துக் கொண்டே ஒன்று. எந்தக் குழந்தையும் தாளம் தப்பாமல் பாடியது அருமையோ அருமை!



அடுத்து, கீபோர்டு நிகழ்ச்சி அனாயாச மான அப்ளாஸை அள்ளிச் சென்றது.

"இங்கே பாடிய குழந்தைகள் வளர்ந்து பெரிய கலைஞர்கள் ஆன பின்னர், எத்தனையோ மேடைகளில் கௌரவிக்கப்படப் போகின் றனர். அமைப்பாளரோ அல்லது யாரோ ஒருவர் சால்வை போர்த்துவார். இங்கே முற்றிலும் மாறுபட்டவிதமாக - அந்தந்தக் குழந்தைகளின் தாயாரே சால்வை போர்த்து வார்கள் - மகிழ்வார்கள் - மகிழ்விப் பார்கள்'' என ஒருவர் அறிவித்தார். அம்மாக்கள் தத்தம் குழந்தைகளுக்கு சால்வை போர்த்தி, மகிழ்ச்சியில் கண்ணில் நீர் கோத்தது - நெகிழ்ச்சி!

ஸ்டேட் பாங்க் ஆஃப் இந்தியாவின் ஆலந்தூர் கிளையும், சரண்யாஸ் நிருத்ய வித்யாலயா மற்றும் கிண்டி மனவளக் கலை மன்றமும் இணைந்து நடத்திய இந்நிகழ்ச்சி, உண்மையிலேயே பாராட்ட வேண்டிய புதிய முயற்சி!

- நிஷா முன்வர், சென்னை - 88.



கோவில் யானைகளைப் பார்த்தால் பெருமூச்சு எழும் என்று சொன்னேன் அல்லவா? அது ஏன் என்று விளக்குகிறேன்.

குட்டி யானைகளை முரட்டுச் சங்கிலியாலும் பெரிய யானைகளை மெல்லிய சங்கிலிகளாலும் கட்டி இருப்பார்கள். பெரிய யானைக்குச் சின்ன சங்கிலி... சின்ன யானைக்குப் பெரிய சங்கிலி... ஏன் இந்த முரண்பாடு? சின்ன யானை ஓடாமல் சங்கிலியை அறுக்க முயற்சி செய்து கொண்டேயிருக்கும். எனவே முரட்டுச் சங்கிலி! இந்த முயற்சியில் கால்கள் புண்ணாகி ஒரு காலகட்டத்திற்குப் பிறகு அறுக்கவே முடியாது என்று கடைசி முடிவுக்கு வந்துவிடும்.



இதன் பிறகு அதற்கு முரட்டுச் சங்கிலி அவசியம் இல்லை. மெல்லிய சங்கிலியே போதுமானது. விடுதலைக்குச் சங்கிலி இப்போது தடையில்லை. சங்கிலி பற்றிய யானையின் தீர்மானமே பெருந்தடையாகி விட்டது.

இப்படித்தான் சமூகம் பெண்களுக்குத் தடையாக இருந்தது ஆரம்ப நிலை. அது ஒரு காலம். இப்போது சமூகம் பற்றிய பெண்ணின் அபிப்ராயங்களே அவர்களுக்குத் தடையாகிப் போய்விட்டன. இதனைப் பெண்கள் உணர்ந்தால் விடுதலை வெளிச்சங்கள் அவர்கள் வீட்டு வாசலிலும் வண்ணக் கோலமிடும். இப்போது சமூகம் தடையில்லை என்று கூற முடியாது. ஆனால் சமூகத்தை விடவும் சமூகத்தைப் பற்றிய பெண்களின் அபிப்ராயம் அதிகபட்சத் தடையாகி விட்டது. சுயசிந்தனையும், விடுதலை உணர்வும் உள்ள பெண்களைச் சமூகத்தால் இனி அடிமைப்படுத்த முடியாது என்பதே என் செய்தி.

ஆண்கள், பெண்களை அடிமையாக்கி வைத்த காரணங்களையும் முறைகளையும் கொஞ்சம் கூர்ந்து கவனித்தால் நமக்கு ஆச்சர்யமாக இருக்கும். இயல்பாகவே பெண், ஆணை விட அதிக சக்தி நிலை உடையவள். மருத்துவமே இதை நிருபித்திருக்கிறது. கருச்சிதைவு, பாலிய மரணம் ஆண் குழந்தைகளுக்கு அதிகம் நேருகிறது என்பதே இதற்கான சான்று.

பெண் குழந்தைகள் அதிகம் பிறக்கின்றன. எனவே, இயல்பிலேயே தங்களை விட அதிக நோய் எதிர்ப்புத் திறனுடன் வளருகின்றன. சக்தி நிலை மிக்க பெண்களை அடக்கி வைக்க வேண்டிய அவசியம் ஆண்களுக்கு ஏற்பட்டது. கண்டிப்பாக Offence is the Best defence என்கிற வேலை அரங்கேறியது! ஆம் பெண்கள் மீது தாக்கு

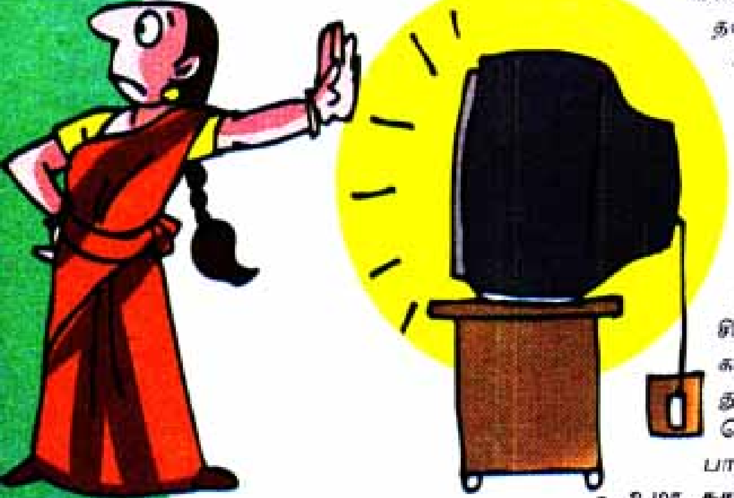
பெண்ணே, நீ வாழ்க!

சுகிசிவம்



புறக்கணியுங்க!

டீ.வி. மற்றும் சினிமா விளம்பரம்/நிகழ்ச்சிகளால் நமது கலாசாரம் சீர்கெடுகிறது என நினைப்பவர்களா நீங்க? எந்த விளம்பரம் அல்லது நிகழ்ச்சியால் பாதிக்கப்படுகிறீர்களோ, அவற்றைப் பார்ப்பதையும் வாங்குவதையும் புறக்கணியுங்கள். தனி ஒரு நபராய்ப் புறக்கணிப்பதால் என்ன நிகழ்ந்துவிடப் போகிறது என்று நினைக்க வேண்டாம். உங்கள் நண்பர்கள்/உறவினர்கள் மற்றும் நான்கு பேர் கூடும் இடங்களில் இவற்றைக் கடுமையாக விமர்சித்து உங்கள் புறக்கணிப்பை விளம்பரப்படுத்துங்கள். நாளடைவில் பெரும் மாற்றத்தை எதிர்பார்க்கலாம்.



- உமா சுதர்சன், கொல்கத்தா.

தல் அரங்கேறியது. அறிவார்ந்த ஆராய்ச்சிப்படி தாம்பத்யத்தில் ஆண்களால் ஒருமுறை மட்டுமே உச்சநிலை எய்த முடியும். ஆனால் பெண்களால் பல முறை உச்சநிலை எய்த முடியும். தாம்பத்தியத்தின் முடிவில்

ஆணுக்காக ஏங்கிச் சாவதுதான் பெண்ணுக்குத் தலையெழுத்தா? நிஜத்தில் பெண்ணுக்காக ஆண்கள்தான் ஏங்கிச் சாகிறார்கள்! ஆனால் அதை மறைக்க ஆணுக்காகப் பெண் ஏங்கிச் சாவதாகக் கதையளக்கிறார்கள், கயிறு திரிக்கிறார்கள்



ஆணுக்குச் சக்தி இழப்பும் சோர்வும் ஏற்படுகிறது. பெண்ணுக்கோ மனமொத்த முறையான தாம்பத்யத்தில் சக்தி நிலை பன்மடங்கு அபிவிருத்தி அடைகிறது. இயற்கை பெண்ணுக்குச் சாதகமான பரிசளிப்புகளை வாரி வழங்கி விட்டது.

இதை எப்படி ஆண்களால் தாங்கிக் கொள்ள முடியும். இந்த ஒரு காரணத்திற்காகவே பெண் வெகுவாக அடிமையாக்கப்பட்டாள். அவள் பல

விஷயங்களில் இருட்டடிப்பு செய்யப்பட்டவளாகவும் உலக ஞானம் இல்லாதவளாகவும் வைக்கப்பட்டாள். காமம், அருவருப்பான மிகப் பெரும் பாவமாக அவள் மனசுக்கு அறிவுறுத்தப்பட்டது. இல்லை என்றால் ஒவ்வொரு ஆணும் பெண்ணிடம் தன் தோல்வியை ஒப்புக்கொள்ள வேண்டி வரும்.

அவளது இயல்பான மாதவிலக்கு கூட ஒரு புனிதமற்ற செயலாக மனோரீதியான தாழ்வு மனப்பான்மையை அவளுக்கு ஏற்படுத்தும் விஷயமாக மாற்றப்பட்டது. பூசாரிகளாய், குருமார்களாய், வணங்கத்தக்கவராய் ஆண்கள் மட்டுமே ஆக முடிந்தது. புனிதம் உள்ளவர்களாக ஓயாமல் ஆண்களை மட்டும் அறிவித்துக் கொண்டே இருந்தது. பெண் ஜன்மமே பாவப்பட்ட ஜன்மம் என்கிற எண்ணம் பெண்ணுக்கு ஓயாமல் புகட்டப்பட்டது. திட்டமிட்டு தாழ்வு மனப்பான்மை பெண்ணுக்கு உண்டாக்கப்பட்டது.

ஓட்டப்பந்தயத்தைத் தொடங்கும் போதே ஆண்கள் வெற்றிக்கோட்டுக்கு அண்மையிலும் பெண்கள் வெகு தொலைவிலும் நிறுத்தப்பட்டார்கள். ஆம், திருமணத்தில் கல்வி அனுபவம், வயது ஏன் உடல்வாகுப்படி திண்மை உயரம் கூடிய ஆண்தான் பெண்ணுக்குக் கணவன் ஆக்கப்பட்டான். இது போதாதா? அவளை அடிமை யாக்க. கணவனைத் தீர்மானிக்கும் எள்ளளவு உரிமையும் பெண்ணுக்குத் தரப்படவில்லை.

வேதகாலத்து எட்டுவகை திருமணங்கள் பற்றிப் பேசும் தொல்காப்பியத்திற்கு உரை வழங்கும் இளம் பூரணர் 'பிரமம்' என்கிற முதல்தரமான மணம் பற்றிக் கூறுவதைக் கேட்டால் திகைப்பாக இருக்கும்.

நாற்பத்து எட்டு ஆண்டுகள் பிரமசரியம் காத்த ஆண் மகன் ஒருவனுக்கு, பன்னிரண்டு வயது நிரம்பிய பூப்பெய்திய பெண்ணை, இரண்டாவது மாதவிலக்கு வருமுன் - அணிகலன்கள் அணிவித்துப்

பெற்றோர் தானமாகக் கொடுப்பது சரியான உயர்ந்த வகை திருமணம் என்று எழுதுகிறார்.

இரண்டாவது மாதவிலக்கு நேருமுன் திருமணம் செய்விக்காத தகப்பனுக்குப் பசுவையும் பிராமணனையும் கொன்ற பாவமும் வந்து சேரும் என்று விளக்கம் கூறுகிறது. நாற்பத்திரண்டு வயது ஆண் - பன்னிரண்டு வயதுப் பெண்... பெண் அடிமையாகாது வாழ முடியுமா? ஆண் வித்து. பெண் நிலம். வித்து முதிர்ந்தும் நிலம் இளமையாகவும் இருக்க வேண்டும் என்கிற விஞ்ஞானக் கருத்துப்படி பார்த்தாலும் 48 Vs 12 நியாயமா என்ன?

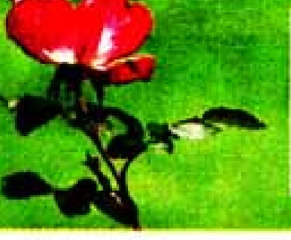
ஒருத்திக்கு ஒருவன் என்பதைப் பிரமாதப் படுத்திப் பேசும் பண்டைத் தமிழ் இலக்கியங்கள் ஒருவனுக்கு ஒருத்தி என்று எங்காவது ஓங்கிச் சொன்னதா? இல்லவே இல்லை. காமக்கிழத்தி, பெருங்குலக் கிழத்தி, இற்பரத்தை, சேரிப்பரத்தை என்று வெட்கமில்லாமல் பெண்களைக் கூட்டம் கூட்டமாகத் தொகுதி ஒதுக்கீடு செய்கின்றன. இது அசிங்கம் இல்லையா?

அடுத்த பிறவியிலும் இவரே என் கணவன் என்று பெண்மை உருகி உருகி ஏங்குவதாகச் சித்தரித்த இலக்கியங்கள் அப்படி ஒரு ஆண் நினைப்பதாக மருந்துக்கும் பாடவில்லையே. ஏன்? பழைய உலா இலக்கியங்களில் ராஜா வெளியில் வரும்போது ஏகப்பட்ட பெண்கள் அவனுக்காக உருகி வடிவதாகவே பாடப்படும். அதாவது ஆண் உசத்தி... பல பெண்கள் அவனுக்காக ஏங்கி ஏங்கிச் சாக வேண்டும்.

அண்மைக்கால எம்.ஜி.ஆர். பட ஃபார்முலாக்களிலும் இந்த ராஜா கால டெக்னிக்தானே... திரும்பத் திரும்ப, ஆணை மேலானவனாகவும் பெண்ணை அவனுக்கு அடிமைப்படும் ஜீவராசியாகவும் ஓயாமல் தொடர்ந்து சித்திரித்துக் கொண்டே இருக்கிறோம். புதிய சிந்தனைக்கு வாய்ப்பே கொடுப்பதில்லை. எம்.ஜி.ஆர். விட்ட இடத்தை இப்போது ரஜினி பிடித்துக் கொண்டார். ஆணுக்காக ஏங்கிச் சாவதுதான் பெண்ணுக்குத் தலையெழுத்தா? நிஜத்தில் பெண்ணுக்காக ஆண்கள்தான் ஏங்கிச் சாகிறார்கள்! ஆனால் அதை மறைக்க ஆணுக்காகப் பெண் ஏங்கிச் சாவதாகக் கதையளக்கிறார்கள். கயிறு திரிக்கிறார்கள். ஆன்மிகத்திற்கு வாருங்கள். அங்கும் அநியாயம்.

பெண் ஒருபோதும் ஞானமடையவே முடியாது. அடுத்த பிறவியில் அவள் ஆணாகப் பிறந்தால் மட்டுமே முக்தி அடைய முடியும் என்று சமணமதம் இரக்கமின்றி அறிவிக்கிறது. இது சரியா? ஆணை ஒரு தேசிய நெடுஞ்சாலையாகவும் பெண்ணைத் தெருவிளக்குக் கூட எரியாத முட்டுச் சந்தாகவும் அல்லவா பவுத்தமும் சமணமும் பாவித்து விட்டன. சமணர்களில் இருபத்திநாலு தீர்த்தங்கரர்களில் மல்லிபாய் என்கிற பெண்மணியும் ஒருவர். அவர் ஒரு புரட்சிப் பெண். கலகம் செய்து தன் உயர்வை மெய்ப்பித்தார். ஆனால் அவள் மறைந்ததும் மல்லிபாய் என்கிற அவளை மல்லிநாத் என்று ஆணாகச் சித்திரித்து விட்டது சமணம். எவ்வளவு பெரிய அநீதி இது? பெண்ணுக்கு எத்தனை பெரிய துரோகம் இது? கிருத்துவ மதத்திலும் இந்தப் பாரபட்சம் உண்டு. அதென்ன அடுத்த இதழில் பார்ப்போமா?

(அடுத்த இதழில் பார்ப்போமா!)



ஆண்டு முழுவதும் பிரார்த்தனையில் ஈடுபடுவதை விட ஒரு செடியை நட்டு வளர்த்து வருவது அதிகப் பலன்களைத் தரும்.

- துருக்கி நாட்டுப் பழமொழி

தகவல் : பா. அச்சுதன், வயலூர்.

என்றும் உங்களுடன்

மங்கையர் மலர்

தமிழிலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



இணைந்து வழங்கும்

பூஞ்சாரல் பக்கங்கள்

32 பக்க இணைப்பு

அடுத்த இதழுடன்...





தமிழ்நாடெங்கும் உள்ள கல்லூரிகளுக்கிடையே, பிரம்மாண்டமாய் நடைபெற்ற கலைத்திறமை போட்டிகளின் தொகுப்பு டிசம்பர் 2007 இதழுடன் வெளிவருகிறது. நான்கு மண்டலங்களில் நடந்த இளமைத் ததும்பும் இத் திருவிழாவின் முதல் சுற்றுப் போட்டிகளின் விவரங்கள் இதில் இடம்பெறும்.

மேலும் இந்தப், பூஞ்சாரல் பக்கங்களில், ஆர்வத்துடன் கலந்துகொண்ட மாணவ-மாணவியரின் படைப்புகளின் அழகு அணிவகுப்பும் இருக்கும்!

அன்பு மாணவமணிகளே... உங்களுக்கும் 'பூஞ்சாரல்' பக்கங்களில் இடம்பெறணும்னு ஆசை வந்துடுச்சா? கதை, கவிதை, கட்டுரை, கடி ஜோக்ஸ், எஸ்.எம்.எஸ். ஜோக்ஸ், கானா பாட்டு, நெட் பிட்ஸ், காம்பஸ் காமெடி, ரசித்த சினிமா, ஃபேஷன், மியூஸிக் என எதைப் பற்றி வேண்டுமானாலும் எழுதி தகுந்த புகைப்படத்துடன் அனுப்புங்க. கூடவே, நீங்கள் கல்லூரி மாணவர்தான் என்பதற்கு ஆதாரமாக அத்தாட்சி ஒன்றையும் இணைக்கவும்.

'பூஞ்சாரல் பக்கங்கள்' என குறிப்பிட்டு, மங்கையர் மலர், 47, ஜவாஹர்லால் நேரு சாலை, ஈக்காடுதாங்கல், சென்னை -32' என்ற முகவரிக்கு எழுதி அனுப்புங்க. பிரசுரமாகும் படைப்புகளுக்கு சன்மானமும், சான்றிதழும் உண்டு!

[ஆர்.]


இளமை மாறா இதயங்களில்
ஈடு இணையற்ற உற்சாகம்
பூர்ணா
தீபாவளி
போனஸ்
PORNA
Pure
2 லிட்டர் பூர்ணா ஆயில் வாங்குங்க
½ கிலோ சர்க்கரை இலவசமா பெறுங்க!
பூர்ணா ரைஸ் பிரான் ஆயிலில் கொலஸ்ட்ராலை குறைக்கும் 100% ORYZANOL உள்ளதால் உற்சாகத்தையும், ஆரோக்கியத்தையும் கொடுப்பதோடு இதயத்திற்கும் இதமளிக்கிறது.
100% ORYZANOL
PORNA
உயர்ந்த உள்ளங்களுக்கு பூர்ணாவின்
உள்ளம் கனிந்த தீபாவளி நல்வாழ்த்துக்கள்

post without prepayment under PMG's Licence No. WPP TN/CC(S)DN/103/06-08 Registered as a Newspaper in Srilanka



என்றும் உங்களுடன் புத்தகம்-2

மங்கையர் மலர்

MANGAYAR MALAR நவம்பர் 2007

பண்டிகை ஸ்பெஷல்: 3

திருமண மலர்
உள்ளே...

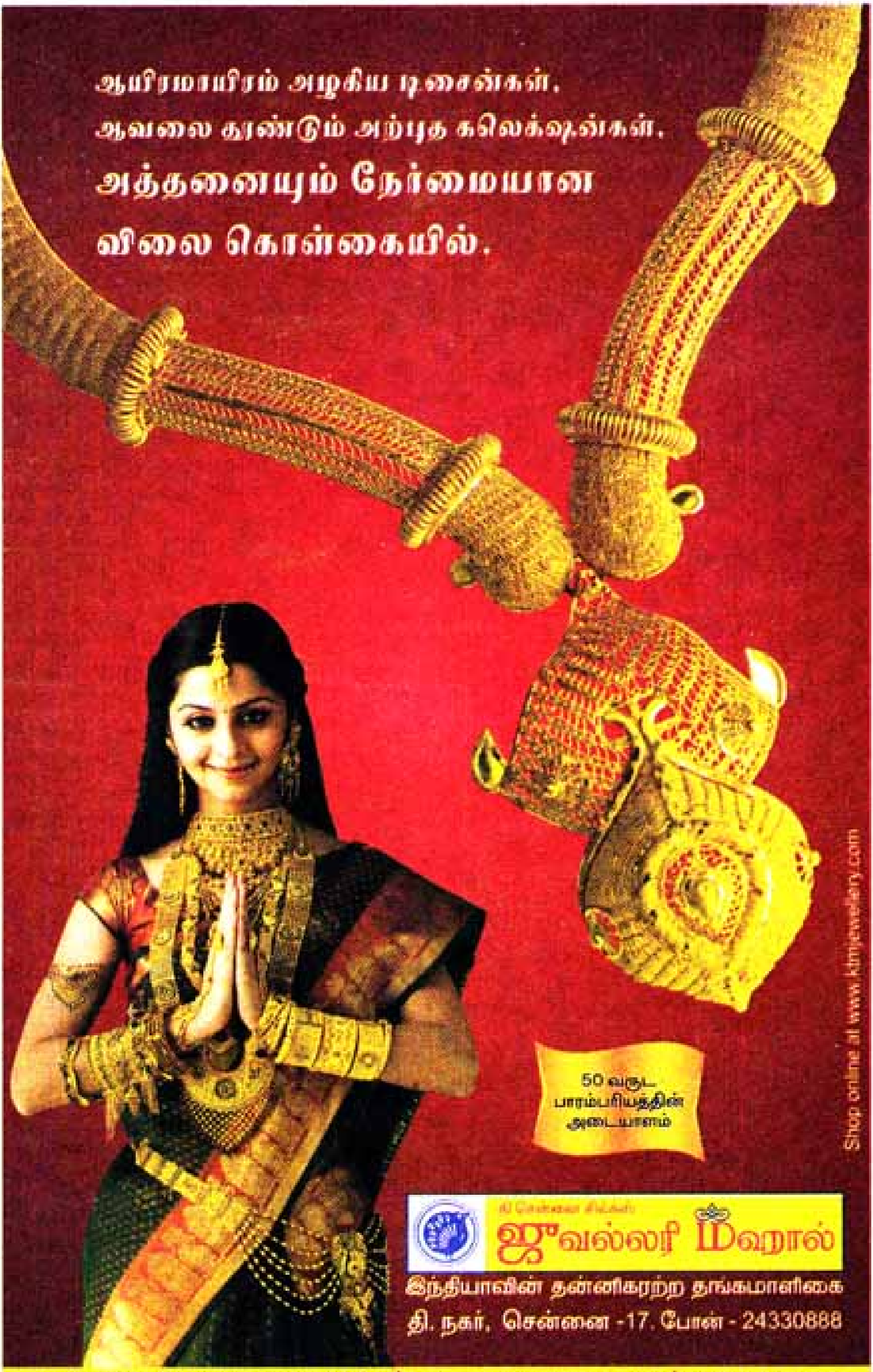


குருப்பெயர்ச்சி

பலன்கள்-பரிகாரங்கள்

(பக்கம் 189-203)


தீபாவளி வர்றதே... இவங்களுக்காகத்தான்..!
PERFECT COLLECTIONS
POTHYS PERFECT
பாருங்க நம்ம பெண்கள...
சும்மா கலக்குறாங்கல்ல...
எல்லாம் தீபாவளி அசத்தல்தான்.
ஆளுக்கொரு கலருதான்...
ஆளுக்கொரு டிசைன்தான்...
ஆளுக்கொரு ஸ்டைலுதான்...
அடேங்கப்பா...
பெண்களா பிறக்கறதுக்கு
கொடுத்து வெச்சிருக்கணுங்க...
ம்... நமக்கெல்லாம் என்ன இருக்குங்க...
போத்தீஸின் தீபாவளி கலெக்ஷன்ஸ்.
மட்கா பட்டு, பட்டர்ஃபிளை ஸேரி,
கஷ்மீரி எம்ப்ராய்டரி, ஜூட் பனாரஸ்,
ஜமவார் ஸ்கர்ட் மற்றும் பல...
தீபாவளி வர்றதே...
இவங்களுக்காகத்தான்..!
போத்தீஸ் TM
அழகிய ஜவுளிகளின் ஆலயம்
சென்னை • திருநெல்வேலி • ஸ்ரீவில்லிபுத்தூர்



ஆயிரமாயிரம் அழகிய டிசைன்கள்,
ஆவலை தூண்டும் அற்புத கலெக்‌ஷன்கள்,
அத்தனையும் நேர்மையான
விலை கொள்கையில்.
50 வருட
பாரம்பரியத்தின்
அடையாளம்
ஜுவல்லரி மஹால்
இந்தியாவின் தன்னிகரற்ற தங்கமாளிகை
தி. நகர், சென்னை -17. போன் - 24330888
Shop online at www.ktmjewellery.com
கடையுடன் விசாலமான கார் பார்க்கிங்
Shop online at www.ktmjewellery.com
ஞாயிறு கடை உண்டு

யம த்விதியா

உறவுகளை உறுதிப்படுத்தி, உயர்வடையச் செய்யும் மிக உன்னதமான நாளே 'யம த்விதியா'. 11.11.07 அன்று கொண்டாடப்படும் யம த்விதியாவுக்கும், தீபாவளிக்கும் என்ன சம்பந்தம்? இருக்கே!

தீபாவளிக்குப் பணம் தருவது ஏன்?

தீபாவளி அன்று இந்துக்கள் தங்கள் சகோதரிகளுக்குப் பணம் அனுப்புவது என்கிற ஒரு வழக்கம், இன்றும் நடைமுறையில் இருக்கிறது. இது எப்படி ஏற்பட்டது தெரியுமா?



சூர்யனின் புத்திரன், புத்திரியான யமதர்மனும், யமுனா தேவியும் ஒருவருக்கொருவர் மிகவும் பாசப்பிணைப்போடு இருந்து வந்தனர்.

யமுனை, ஒருமுறை தன் சகோதரன் யமனைத் தன் வீட்டுக்கு சாப்பிட வரும்படி அழைத்தாள். சகோதரியைக் காணப் போகும் சந்தோஷத்தில் யமனானவன், ஏகப்பட்ட துணிமணிகள், நகைகள், பட்சண சீர்வகைகள் இவற்றோடு யமுனையின் வீட்டை அடைந்தான்.

யமுனையும், தன் சகோதரனுக்காக பலவித உணவுப் பதார்த்தங்களைத் தானே சமைத்து, சகோதரனை உபசரித்து, தன் கையினாலேயே உணவும் பரிமாறி, யமனை மிகவும் சந்தோஷத்தில் ஆழ்த்தினாள்.

மிகவும் திருப்தி அடைந்த யமதர்மன் ''தீர்க்க சுமங்கலி பவ!'' என்று வாழ்த்தினானாம்.

ஆகையால் யமுனை, தன் சகோதரனால் என்றுமே தனக்கு ஆபத்து இல்லை (அதாவது சகோதரியை வாழ்த்தியபின் அவள் கணவனின் உயிரை என்றுமே யமனால் கவரப்பட முடியாது) என்று மிகவும் ஆனந்தப்பட்டாளாம்.

யமத்விதியா அன்று தினம் உள்ளூரில் இருக்கும் சகோதரர்கள், சகோதரிகள் வீட்டில் சாப்பிடலாம். முடியாதபட்சத்தில் சகோதரி யானவள் பட்சணங்களை சகோதரனுக்கு கொண்டு தரலாம். அப்படி அன்னியோன்யமாக இருக்கும் உடன்பிறப்புகளுக்கு எமபயம் இருக்காது என்பது நம்பிக்கை. இதை மனத்தில் கொண்டு தான் உடன்பிறந்த சகோதரிக்கு தீபாவளிக்கு பணம் கொடுப்பது என்கிற பழக்கம் ஏற்பட்டது.

''யாது போஜயதே நாரீ
ப்ராதரம் யுக் மகே திதௌ
அர்ச்சயேச்சாபி தாம்பூலைர்
ந ஸா வைதவ்ய மாப்னுயாத்''

''யம த்விதியா நன்னாளில் சகோதரனை சந்தோஷப்படுத்தும் சகோதரியானவளுக்கு, விதவைக்கோலம் உண்டாகாது'' என்கிறது இந்த சுலோகம்!

தொகுப்பு: **மாலதி சந்திரசேகரன்**


Preethi
Blue Leaf
PLATINUM
தீபாவளி கொண்டாட்டம்
எக்ஸ்சேஞ்ஜ் சலுகை
Rs.900/-*
சேமிப்பீர்
750 Watts
Super Extractor
Grind n' Store
Super Extractor
Blue Leaf
Grind n' Store
*நிபந்தனைகளுக்குட்பட்டது. தமிழ்நாட்டில் மட்டும்.
Maya Appliances (P) Ltd.
Regional Service Centres: Tamil Nadu: Chennai - T. Nagar ☎ 24347418, 24363366. Nanganallur ☎ 65916104. Kellys ☎ 26420318. Vellore ☎ 2215916. Villupuram ☎ 251004. Tiruchi ☎ 2751288. Pudukottai ☎ 221585. Karaikudi ☎ 236376. Tiruvarur ☎ 251266. Mayiladuthurai ☎ 241202. Thanjavur ☎ 273565. Salem ☎ 2250578. Erode ☎ 2221200. Tirupur ☎ 4242341. Coimbatore ☎ 2232687. Udumalapet ☎ 221477, 225388. Madurai ☎ 2347386. Theni ☎ 320603. Tirunelveli ☎ 2501824. Puducherry: ☎ 2346383.

இஞ்சி துடிப்பழகி!



"தீபாவளிப் பட்சணம் செய்ய தனியா திண்டாடிக்கிட்டு இருக்கேன் இங்க... அப்படி என்ன இருக்கு அந்தப் புத்தகத்துல?" என கத்தினாள் ஹேமா.

புத்தகத்திலிருந்து கண்ணை எடுக்காமலேயே உள்ளே வந்தான் வாசு!

"ஹேமா... இங்க பாரேன்... அந்தக் காலத்துல ஐரோப்பாவுல விவசாயிகள் எல்லாம், குதிரைங்க சண்டித்தனம் செஞ்சா துளி இஞ்சியை அரைச்சு வால் மேல இலேசாத் தடவுவாங்களாம். உடனே சர்ருன்னு கிளம்பிடுமாம் குதிரை.

அது மட்டுமில்லம்மா. ஒருகாலத்துல உலகத்தையே ஆட்டிப் படைத்த ப்ளேக் வியாதி. அதுக்கும் இஞ்சிய மருந்தா உபயோகிச்சாங்களாம். ஒன்பதாவது நூற்றாண்டுல, இங்கிலாந்துல பீர் குடிக்கிறப்ப அதுல இஞ்சித் துண்டு போட்டுக் குடிப்பாங்களாம்...

மலேஷியாவுல அந்தக் காலத்துல ஒரு குறிப்பிட்ட இனத்துல இஞ்சியைப் பக்குவமா சமையல்ல சேர்க்கத் தெரிஞ்ச பெண்ணைக் கல்யாணம் பண்ணிக்க ஏகடிமாண்டாம்... ஹி... ஹி... நீ எப்படி?"

"வழிஞ்சது போதும். இப்படி வாங்க..."

"எதுக்கு..?"

"தீபாவளிக்கு இஞ்சி லேகியம் பண்ணினா ஆசையாச் சாப்பிடுவீங்க இல்ல... இந்த இஞ்சிய எல்லாம் தோல் சீவி நறுக்கிக் குடுங்க..!"

அழகுக்கு...

இந்தத் தீபாவளிக்கு இஞ்சித் தைலம் தேய்த்து ஆயில் பாத் எடுங்களேன்! பட்டாசு ஒளியில் பளபளவென்று மின்னுவீங்க

முற்றிய இஞ்சியைத் தோல் உரித்து அரைத்துப் பிழிந்து சாறெடுக்கவும். தெளிந்த பின் அதை இறுத்து எடுத்துக் கொண்டு அதே அளவு பசும்பால் கலக்கவும். இரண்டும் சேர்ந்து என்ன அளவு இருக்குமோ அதே அளவு நல்லெண்ணெயைக் கலந்து அடுப்பில் சிறு தீயில் காய்ச்சவும்.

ஓசை அடங்கி பதமாகக் காய்ந்ததும் இறக்கி வைக்கவும். தீபாவளியன்று விடியற்காலை இந்த தைலத்தைத் தலையில் தடவி நீராடினால் பட்டாசுப் புகைத் தும்மல், அதிகாலைக் குளிர்ச்சி.. ஒன்றும் பாதிக்காது. பசும்பால் கலப்பதால் மிருதுத் தன்மையும் கியாரண்டி!

ஆரோக்கியத்துக்கு...

இஞ்சியைச் சாறு பிழிந்து சுத்தமான பாட்டிலில் போட்டு ஃப்ரிட்ஜில் வைத்தால் 15 நாட்கள் வரை கெடாது.

ரசம் இறக்கும் போது சில துளிகள், பொரியல், கூட்டு இவற்றுக்கும் சில துளிகள் என்று சேர்த்தால் மணத்துக்கு மணம்! தொண்டைக்கட்டு, ஜலதோஷத்



துக்கும் மருந்து!

''அனீமிக்கா இருக்கீங்க...'' என்று டாக்டர் சொல்லி விட்டாரா..?

இரண்டு மாதுளம் பழங்களைச் சாறு எடுக்கவும். அதில் 20 மிலி இஞ்சிச் சாறு, சிறிது தேன் கலந்து தினம் சாப் பிட்டு வந்தால்... ஒரே வாரத்தில் ரத்த சோகை பறந்து விடும்.

இஞ்சியை சிறு துண்டுகளாக்கி தேனில் ஊறப்போடுங்கள்... ஊறிய பிறகு ஒரு துண்டு எடுத்து மென்று தின்று வந்தால்... ரத்தத்தில் ஹீமோக்ளோபின் அதிகரிக்கும்... இதை சர்க்கரை வியாதிக் காரர்களும் உண்ணலாம்.



ராஜம் முரளி



இஞ்சி மருந்து ஸ்வீட்

தேவையான பொருள்கள் :
இஞ்சிச் சாறு - 50 மிலி,
வெல்லம் - ½ கிலோ,
மிளகு, திப்பிலி, சீரகம், தனியா,
கசகசா, ஓமம் - தலா 10 கிராம்,
ஏலக்காய், நெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை :
இஞ்சி, வெல்லம் தவிர மற்ற பொருள்களை வாணலியில் இலேசாக வறுத்துப் பொடி செய்யவும். வெல்லப் பாகில் இஞ்சிச் சாறு சேர்த்துக் கெட்டிப் பதம் வரும் வரை காய்ச்சவும். பின்னர் வறுத்துப் பொடி செய்ததை இதில் கலந்து நிறைய நெய் விட்டுக் கிளறவும். சிறு சிறு உருண்டைகளாகப் பிடிக்கவும்.

இஞ்சி லேகியம் - 2

தேவையான பொருள்கள் :
இஞ்சிச் சாறு - ½ கப்,
வெல்லம் - 200 கிராம்,
பாதாம் பருப்பு - 10,
கசகசா - 50 கிராம்,
ஓமம் - ½ டீஸ்பூன்.

செய்முறை :
கசகசாவையும் ஓமத்தையும் இலேசாக வறுத்து பாதாம் பருப்புடன் அரைக்கவும். வெல்லப்பாகு, இஞ்சிச் சாறு கலந்து கெட்டியாகும் போது அரைத்த விழுதைப் போட்டுக் கிளறவும். தேவைப்பட்டால் நெய் சிறிது தேன் சேர்க்கலாம்.

— பத்மினி பட்டாபிராமன்

படங்கள் : ஸ்ரீஹரி

❂ சர்க்கரைப்பாகு வைக்கிறீங்களா? கரைத்துக் கொதிக்க ஆரம்பிக்கும்போது அதில் ஒரு கரண்டி பால் விடவேண்டும். சில நிமிடங்களில் நுரைத்து அழுக்காக வரும். அழுக்கை வடிகட்டிய பிறகு பாகு வைக்கவும். ஒரு மூடி எலுமிச்சம் பழத்தைப் பிழியவும். அழுக்கு தனியாக ஒதுங்கும். பிறகு வடிகட்டி, பாகு வைத்துக் கொள்ளலாம்.

- என். விஜயலெட்சுமி, தபோவனம்.

❂ தீபாவளிக்கு முடிந்தவரை சர்க்கரையைத் தவிர்த்து வெல்லம் (அ) பனை வெல்லத்தில் இனிப்புகள் செய்தால் இரும்புச் சத்துடன் கூடிய பலகாரம் கிடைக்கும்.

- சிவகாமி, குஜராத்.

❂ முறுக்கு செய்வதற்கு உளுந்தை குக்கரில் வேகவைத்து மிக்ஸியில் அரைத்து அரிசி மாவில் கலந்து முறுக்கு செய்தால் சூப்பராக இருக்கும்.

- மோ. தமிழ்ச்செல்வி,
சென்னை - 83.

❂ முறுக்குக்கு திரித்த மாவு என்றால் மொத்தமாகப் பிசையாமல் கொஞ்சம் கொஞ்சமாகப் பிசைந்து செய்தால் மாவும் உலராது. முறுக்கும் கருக்காது.

- பி. ஜானகி, பாளையங்கோட்டை.

❂ பாயசம் செய்யும்போது சர்க்கரை போடுவதற்கு முன்பு தனியாக, சுகர்ஃப்ரீ மாத்திரை போட்டுச் செய்தால் சர்க்கரை நோயாளிகளுக்கு வசதியாக இருக்கும்.

- லலிதா ராமச்சந்திரன்,
சிட்லபாக்கம்.



பட்சணம் செய்யலாமா?



பலகார டிப்ஸ்

✪ முறுக்கு, தேன்குழல் போன்றவை கரகரப்பாக இருக்கணுமா? இளந்தோய்ச்சல் தயிர் ஒரு கரண்டி, தேவையான அளவு உப்பு, வெண்ணெய் மூன்றையும் ஒரு தட்டில் போட்டு நுரை வரும் வரை தேய்த்து, பிறகு மாவைப் போட்டு பிசைந்து செய்தால் கரகரப்பாக வருவதோடு, நாம் எப்பொழுதும் போடும் வெண்ணெயில் பாதியளவு போட்டாலும் போதும். வாயில் போட்டால் கரையும்.

✪ குலாப்ஜாமூன் செய்யும்போது ஜாமூன்கள் கரையாமல் இருக்க, பொரித்த ஜாமூன்களை நன்கு ஆறவைத்து சூடான பாகில் போடுங்கள். பாகு மட்டும் சூடாக இருந்தால் போதும்.

- வி. விஜயராணி, திருப்பூர்.

✪ அதிரசம் செய்யும்போது, சாதாரணமாக எல்லோரும் வெல்லப் பாகில் அரிசி மாவைப் போட்டுக் கிளறுவார்கள். இம்முறையில் சில சமயம் வெல்லப்பாகு அதிகமாகி அரிசி மாவு பத்றாமல் போய்விடும். அதனால் அரிசி மாவில் பாகை விட்டுக் கிளறினால், பாகு அதிகமாகி விட்டால் நிறுத்தி விடலாம்.

- வி. விஜயராணி, திருப்பூர்.

✪ கோதுமை அல்வா, மைதா அல்வா செய்யும்போது சற்று பதம் தவறி நீர்த்துப் போய்விட்டால், சிறிது சோள மாவைக் கரைத்து விடவும். அல்வா விரைவில் கெட்டிப் படுவதுடன் வாசனையும் நன்றாக இருக்கும்.





✪ பர்பி, மைசூர்பாகு, கேக்கு கள் துண்டு போடும்போது விழும் தூள்களை ஒன்றாகக் கலந்து வைத்துக் கொள்ளுங்க. சோமாசி செய்யும் போது பூரண மாக இதை உள்ளே வைத்து சில சோமாசிகளை சின்னச் சின்னதாகத் தயாரித்தால் தனி சுவையுடன் இருக்கும்.

✪ இரண்டு பங்கு பாசிப் பருப்பு, 1 பங்கு கடலைப் பருப்பு என்ற விகிதத்தில் அரைத்த மாவில் மைசூர்பாகு செய்தால் மைசூர்பாகு மிருதுவாகவும், வாசனையாக வும் இருக்கும்.

✪ மைசூர்பாகிற்காக கடலைப் பருப்பை மாவாக அரைக்கும்போது சிறிது முந்திரிப் பருப்பையும் கூடச் சேர்த்து அரைத்தால் மணமும், சுவையும் சூப்பராக இருக்கும்.

✪ குலோப்ஜாமூன் செய்துவிட்டு மீதி இருக்கும் சர்க்கரைப்பாகில் பிரட்டை நெய் ஊற்றி பொரித்து எடுத்துப் போட்டால் புதுவிதமான ஸ்வீட் தயார். குழந்தைகள் விரும்பிச் சாப்பிடுவார்கள்.

✪ பாதுஷா பொரித்தவுடன் புத்தகம் தைக்கும் ஊசியால் ஐந்தாறு இடங்களில் குத்தி பாகில் போட்டால் பாகு உள்ளே இறங்கி சுவை கூடும்.

✪ வெல்லப்பாகு, சீனிப்பாகு காய்ச்சும் பொழுது பாகு பதம் வந்தவுடன் எலுமிச்சம் பழச்சாறு சில துளிகள் விட்டால் பாகு முற்றாது.

✪ பட்சணங்கள் செய்ய மாவு பிசையும் போது கொஞ்சம் தேங்காய் எண்ணெய் விட்டுப் பிசைந்தால் நெய்யில் செய்தது போல் மிகவும் வாசனையாக இருக்கும்.

✪ பாதுஷா செய்த பின்பு அதன் மீது பூஸ்ட் (அ) போர்ன்விட்டாவை திக்காகக் கரைத்து ஆங்காங்கே தெளித்தால் வித்தியாசமான டிசைனில் பாதுஷா ரெடி.

✪ ரவா கேசரி செய்யும்போது ¼ ஆழாக்கு பால் சேர்த்துக் கிளறினால் கூடுதல் சுவையாக இருக்கும்.

✪ ரவா உருண்டை செய்யும்போது சிறிதளவு பால் பவுடர் சேர்த்துச் செய்தால் சுவை கூடுதலாக இருக்கும்.

✪ லட்டு பிடிக்கும்போது ஏதாவது பழ எஸென்ஸை விட்டுப் பிடித்தால் வாசனை யும், சுவையும் கூடும்.

✪ போளி தட்டும்போது வாழை இலையை திருப்பிப் போட்டுத் தட்டினால் போளி கருங்காது. நன்றாகத் தட்ட வரும்.

✪ அதிரசம் செய்யும்போது பாகில் சில பேரீச்சம் பழத்துண்டுகளைப் பொடியாக நறுக்கிப் போட்டுப் பிசைந்து தட்டினால் சூப்பர் சுவையாக இருக்கும்.

- பத்மா வெங்கட்ராமன், திண்டுக்கல்.

✪ தீபாவளிக்கு முதல் நாள் பஜ்ஜி போட்டுச் சாப்பிடுவது வழக்கம். கடலை மாவுக்குப் பதிலாக ஒரு பங்கு பச்சரிசியும், ஒரு பங்கு பாசிப் பருப்பும் கலந்து மிஷி னில் நைசாக அரைத்து உப்பு, காரம், பெருங் காயம், சோடா உப்புப் போட்டு பஜ்ஜி செய்யலாம். புதுவிதமான ருசியில்

அசத்தலாம்.

✪ பூந்தி செய்யும் பொழுது, மாவில் ஒரு ஸ்பூன் நெய், அல்லது டால்டா (அ) எண்ணெய் வெதுவெதுப்பான சூட்டில் விட்டுக் கலந்து பூந்தி தேய்த்தால் முத்து முத்தாக விழும். பூந்தி தேய்க்கும் கரண்டி யில் முதலில் சிறிது எண்ணெயை நன்றா கத் தடவி விட்டு மாவை சிறு கரண்டியால் எடுத்து விட்டு இலேசாகத் தட்டினாலும் முத்து முத்தாக விழும்.

✪ பயத்தம் மாவில் லட்டு செய்யும் போது குலாப்ஜாமூன் மிக்ஸ் நெய் சேர்த்துக் கொண்டால் ருசியும், மணமும் ஏ-ஒன். தீபாவளிக்கு செய்து பாருங்களேன் ருசியோ ருசி.

✪ கேசரி செய்யும் போது கடைசியில் கொஞ்சம் வறுத்த கோதுமை மாவு, 1 ஸ்பூன் பயத்தம் பருப்பு மாவு, ஒரு ஸ்பூன் நெய் விட்டு நன்றாகக் கிளறி சேர்ந்தாற்போல் இருப்பதுடன் அசோகாவின் டேஸ்ட் போல இருக்கும்.

✪ முந்திரி, திராட்சை, கார்ன்ஃப்ளேக்ஸ், பொட்டுக்கடலை, வேர்க்கடலை இவற்றை எண்ணெயில் பொரித்து அவற்றில் சாட் மசாலா சிறிது உப்புப் போட்டுக் கலந்து குழந்தைகளுக்குக் கொடுத்தால் மிகவும் சந்தோஷமாகச் சாப்பிடுவார்கள்.

- வசந்த கோகிலம்,
நங்கநல்லூர்.

✪ வடை செய்யும் உளுத்த மாவில் தண்ணீர் சற்று அதிகமாக இருந்தால் மாவின் அளவுக்கு ஏற்ப ஒரு பிடி பாசிப் பருப்பை மாவில் போட்டுக் கலக்கி, வடை செய்தால் சுவையாக இருக்கும்.

✪ பால் பாக்கெட்டுகள் வாங்கும்போது அதன் மீது அன்றைய தேதி போடப்பட் டுள்ளதா என்பதைப் பார்த்து வாங்குங்கள். பழைய பாக்கெட்டாக இருந்தால் திரிந்து போக வாய்ப்பு உள்ளது.

- டி. ஜானகி, கரூர்.

✪ மைதா மாவு, சிரோட்டி ரவை இரண்டும் சம அளவு கலந்து சிறிது சர்க் கரைப் பொடி, நெய் சேர்த்து பிசைந்து சப்பாத்திகளாக இட்டு டைமண்ட் வடிவத் தில் கத்தரித்து எண்ணெயில் பொரித் தெடுக்க கரகரப்பாக இருக்கும்.

✪ வடைக்கு அரைக்கும்போது சரியான பதத்தைத் தெரிந்துகொள்ள, மாவை கொஞ்சம் தண்ணீரில் போடுங்கள்! சரியான பதம் என்றால் மிதக்கும். கெட்டியாக அரைத்திருந்தால் தண்ணீருக்குள் மூழ்கி விடும். தண்ணீராக அரைத்திருந்தால் மாவு பிரிந்து விடும்.

✪ பூரிக்குப் பிசையும்போது 1 டேபிள் ஸ்பூன் சோள மாவும், 1 டீஸ்பூன் ரவையும் சேர்த்துப் பிசைந்தால் பூரி உப்பலாக வரும்.

- மகாலெக்ஷ்மி சுப்ரமணியன்,
காரைக்கால்.

சந்தோஷத்தைப் பற்றி நினை யுங்கள். சந்தோஷமா யிருப்பதை வழக்கமாக ஏற்படுத்திக் கொள்ளுங் கள். சந்தோஷத்தை நம்புங்கள். பழக் கத்தின் மூலம் சந்தோஷத்தை நிலை நிறுத்துங்கள். அனைவருக்கும் சந்தோ ஷத்தைக் கொடுங்கள்.

- நார்மன் வின்சென்ட்டீல்
தகவல் : வயலூர் பா. அச்சுதன்.



எல்லோரையும் சட்டென்று ஈர்க்கணும். பிரம்மாண்டமா இருக்கணும். லிம்கா மற்றும் கின்னஸ் சாதனையில் இடம்பெறணும். இதைப் போல நிறைய 'வேண்டும்'கள் அந்த அமைப்புக்கு லட்சியமாக இருந்து வருகிறது. அந்தச் சாதனைகளின் வாயிலாகக் கிடைக்கும் தொகையைக் கொண்டு உயரிய சேவை ஒன்றைத் துவக்கிச் செயல்படணும் என்பது ஒரு முக்கியமான 'வேண்டும்!'

1998ல் உருவானது, திலுனா (Trichy Innovative Ladies United Needlework Association) எனப்படும் திருச்சி வாழ் புதிய சிந்தனை ஒருங்கிணைந்த பெண்கள் கைத் தையல் சங்கம். இது படைக்கவிருக்கும் சாதனை என்ன?

''ஸ்ரீரங்கம் ராஜகோபுர வடிவத்தை கேன்வாஸ் துணியில், வண்ண வண்ண நூல்களைக் கொண்டு, தையல் எந்திர வேலைப்பாடு ஏதுமின்றி, முற்றிலும் கைத்தையல் வாயிலாகவே அழகிய கலை வடிவம் படைப்பது என முடிவு செய்தோம். சுமார் இரண்டே கால் அடி அகலமும், மூன்றரை அடி உயரமும் கொண்ட வண்ணப் பதாகையாக வடிவமைக்கத் தீர்மானித்தோம். அதிகபட்சம் மூவாயிரம் வண்ணப் பதாகைகளை வடிவமைக்கத் திட்டம். கடந்த ஒன்பது ஆண்டுகளில் சுமார் ஆயிரத்து இருநூறு ராஜகோபுர வண்ணப் பதாகைகள் உருவாகி உள்ளன!'' என்கிறார் திலுனா அமைப்பின் தலைவராக இயங்கி வரும் உஷா ஸ்ரீதர்.



'கை' கொடுக்கும்...

''கேன்வாஸ் துணியில் இக்கலை வண்ண வடிவக் கைத்தையலை, ஒருவர் நிறைவு செய்ய குறைந்தது மூன்று மாதங்கள் ஆகும் எனச் சொல்லப்படுகிறது. மற்ற கேன்வாஸ் துணிகளைப் போல அல்ல இது. திரைச்சீலை தைப்பதற்கான பிரத்யேக ஊசி கொண்டு, அரை குறுக்குத் தையல் தைக்கப் பயன்படுத்தப்படும் பிரத்யேகமான கேன்வாஸ் துணிகளைத் தயாரித்து, முற்றிலும் இலவசமாக எங்கள் அமைப்புக்கு அனுப்பி வருகின்றனர் பெங்களூர், மதுரா கோட்ஸ் நிறுவனத்தினர்.

''பெங்களூரில் இருக்கும் Antec Print நிறுவனத்தினர், அந்தக் கேன்வாஸ் துணியில் ஒரு வடிவ மாதிரிக்காக ஸ்ரீரங்கம், இராஜகோபுர வடிவத்தினை ஸ்க்ரீன் பிரிண்ட் செய்து தருகின்றனர்.

''பத்து வகையான வண்ண நூல்கள். பிரத்யேகமான ஊசிகள். மரச்சட்டங்கள். தமிழ், இந்தி, ஆங்கில மொழிகளில் கைத் தையல் வேலை நுணுக்கத்தில் இதனை எவ்விதம் உருவாக்குவது என்கிற விவரக் கையேடுகள் போன்றவற்றை திலுனா அங்கத்தினர்களுக்கு அனுப்பி வைக்கிறோம். அதிகபட்சமாக மூன்று மாத காலக் கெடுவுக்குள் பூர்த்தி செய்து அனுப்பி வைக்குமாறு கோருகிறோம்!'' எனக் கூறுகிறார் திலுனா அமைப்பின் செயலாளர் ஜி.கே. கிருஷ்ண வேணி.

இந்த அமைப்புக்கு இந்தியா முழுவதுமாக, வெளிமாநில இஸ்லாமிய, கிறிஸ்துவ

பெண்கள் உட்பட, சுமார் ஆயிரத்துக்கும் மேற்பட் டோர் உறுப்பினர்களாக உள்ளனர். மும்பையில் இருந்து வரும் தன்மீட் கௌர் என்கிற சிறுமி, தன் ஒன்பது வயதில் திலுனா அமைப்பிடமிருந்து கேன்வாஸ் துணி பெற்று, கைத்தையல் வேலைப் பாட்டை நிறைவு செய்து அனுப்பியிருக் கிறார். அவர் அனுப்பிவைத்து நான்கு ஆண்டுகள் ஆகின்றன! அச்சிறுமிக்கு தற்போது வயது பதின்மூன்று, இந்தச் சேவையில் ஈடு படுத்திக் கொண்ட மிகக் குறைந்த வயது சிறுமி, இவர்தான்!





...கைவேலை!

திருச்சி, தென்னூர் பகுதியில் வசித்து வரு பவர் லட்சுமிபாய். அவரது 76 வயதில், திலுனா அமைப்பு நாடி வந்தார். அவருக்கு வயது தற்சமயம் 83. கடந்த ஏழு வருடங்களில், அவர் மட்டுமே கைத்தையல் வேலைப்பாட்டில் முடித்துத் தந்திருக்கும் கேன்வாஸ்களின் எண்ணிக்கை முப்பத்தி யேழு. தனியொரு ஆளாக ஈடுபட்டு மிக அதிக எண்ணிக்கையில் பூர்த்தி செய்து தந்திருக்கும் ஒரே பெண்மணி. இச் சேவை யில் தன்னை ஈடுபடுத்திக் கொண்ட மிக அதிக வயதுப் பெண்மணி யும் இவரே!

கைத்தையல் வேலைப்பாடு செய்து தருபவர்கள் ஒவ்வொரு வரும், அதற்கென சன்மானம் எதுவும் பெற்றுக் கொள்வதில்லை. இதனை ஆன்மநேய சேவைப் பணிகளில் ஒன்றாகவே கருதி, இதில் தங்களை இணைத்துக் கொள்கின்றனர்.

''உலக அளவில் இந்தக் கலை வடிவை, விற்பதனால் வரவிருக்கும் நிதியை வைத்து, மனவளர்ச்சி குன் றியவர்களுக்கான தொழிற்கல்வி நிறுவனமும், தொழிலகமும் நிறுவப் படும்!'' எனக் கூறுகிறார் திலுனா அமைப் பின் தலைவர் உஷா ஸ்ரீதர்.

திலுனா அமைப்பின் இணைய தள முகவரி www.tiluna.org என்பது. இ-மெயில் முகவரி tilunatry@yahoo.co.in

பேட்டி, படங்கள் :

ஸ்ரீரங்கம் திருநாவுக்கரசு

"இந்திய அளவுல பட்டாகத் தலை நகரமா விளங்குது சிவகாசி. அய்ய நாடார், சண்முக நாடார்னு இரண்டு பேர், சீனாவுக்குப் போய்ட்டு வந்தாங்க. அங்கன போயி பட்டாசுத் தயாரிப்பு தொழில்நுட்பங்களைத் தெரிஞ்சிட்டு வந்தாங்க. 1922-ல் சிவகாசியில சிறுதொழிலா எட்டிப் பார்த்துச்சு பட்டாசு. அதுவே படிப்படியா வளர்ந்து, இப்போ அசுர வளர்ச்சி கண்டிருக்கு. உலக அளவுல பட்டாசு உற்பத்தியில ஐந்தாவது இடத்துல இருக்கு நம்ம சிவகாசி!" என்று பட்டாசு புராணத்தைச் சுருக்கமாகத் தந்தார் சிவகாசிக்காரர் ஒருவர்.

சிவகாசியைச் சுற்றிலும் ஐம்பது - அறுபது கிராமங்களில், பட்டாசு செய்வது ஒரு குடிசைத் தொழிலாகவே நடைபெறுகிறது. அரசு அங்கீகாரம் பெறாத குடிசைத் தொழில். சுமார் ஒரு லட்சம் தொழிலாளர்களின் வாழ்க்கையே இந்தக் குடிசைத் தொழிலில்தான்! அரசு உரிமம் பெற்று சிவகாசி மற்றும் சுற்றுப்புறங்களில் இயங்கி வரும் மிகப் பெரிய - பெரிய - சிறிய பட்டாசுத் தொழிற்சாலைகள் தனி. அந்த வகை பட்டாசுத் தொழிற்சாலைகளே, குடிசைத் தொழில்புரிவோருக்கு மூலப் பொருள் தந்து, பட்டாசுகளை உற்பத்தி செய்து பெற்றுக் கொள்கின்றன.

வெற்றிலையூரணி கிராமம். சிவகாசியிலிருந்து பத்து கி.மீ. தூரம். அந்தக் கிராமத்தில் ஐம்பதுக்கும் மேற்பட்ட வீடுகளில்





● மாரியப்பன்



திரி முனையில்

இதுவே குடிசைத் தொழில். பல இடங்களில் நம்மிடம் பேசவே மறுத்து விட்டார்கள். ''ஏதோ இந்தப் பொழைப்பு வெச்சு கஞ்சி குடிச்சிட்டு வர்றோம். நீங்க போங்க சாமி!'' என்று நம் தோளைத் தொட்டுத் தள்ளாத குறையாகப் பயந்தனர். அவர்களில் மாரியப்பன் என்கிற ஒருவர் மட்டுமே விரிவாகப் பேச முன்வந்தார்.

“எனக்கு இப்போ வயசு நாற்பத்து மூணு. பன்னெண்டு வயசுல பட்டாசுக் கம்பெனி உள்ளாரப் போனேன். ஒரு நாளைக்கு முப்பத்தைஞ்சு பைசா கூலி! ரோல் கேப்புக்கு சாயம் முக்கித் தர்ற வேலை. அப்புறம் ஒவ்வொரு வேலையா கத்துக்கிட்டேன். சரம் பின்னுறது, லெட்சுமி வெடி உருட்டுறது, உதிரி வெடிகளைப் பேக்கிங் பண்றதுன்னு எட்டு வருசத்துல தினக்கூலி அம்பது ரூபா வாங்குற அளவுக்கு வந்தேன். 1984ல பட்டாசுத் தொழிலாளர்கள் எல்லாம் இரண்டு சதவிகிதம் கூடுதலா போனஸ் கேட்டுப் போராடினாங்க. அதுல நானு கொஞ்சம் முன்னாடி நின்னேன்.





அவ்ளோதான்! என்னைய வேலையை விட்டுத் துரத்திட்டாங்க. அந்த வருசத்துல மட்டும் ஆயிரக்கணக்கான தொழிலாளிங்களை வீட்டுக்கு அனுப்பிட்டாங்க. அப்புறமா, அந்தத் தொழிலாளிங்ககிட்டேயே மூலப் பொருளைத் தந்து, குடிசைத் தொழில் மாதிரி உற்பத்தி பண்ணிக்கிற உத்தியை லாகவமா கையாண்டது பெரிய கம்பெனிங்க.

எங்களுக்கும் இதை விட்டா வேற வேலை தெரியாது. அதனால நாங்களும் செக்கு மாடுங்க மாதிரி இதைச் சுத்தியே, எங்க வாழ்க்கையை அமைச்சுக்கிட்டோம். வேறென்ன பண்றது சொல்லுங்க!'' என்கிறார் வெற்றிலையூரணி மாரியப்பன்.

எரியுது வாழ்க்கை!



★ விஜயா மாரியப்பன்

அவர்களது பட்டாசு உற்பத்தி இடத்துக்கு உள்ளே நுழையும் போதே, கந்தக வாசம் நாசியில் நிறைகிறது. திறந்த வெளியில் காயவைக்கப்பட்டிருக்கின்றன குருவி வெடிகள். வெள்ளைத் திரிகள்.

''சீனி வெடி, அசால்ட் கார்ட்டுன் வெடி, குருவி வெடி இந்த மூணு மட்டும்தாங்க குடிசைத் தொழில்ல தயாரிக்கிறோம். இந்த அசால்ட்டு கார்ட்டுன் வெடிங்கறது, சின்னப் புள்ளைங்க பத்த வைக்கறது. வெடிக்காது. பயமில்லாம பத்த வைக்கலாம். 'சர்'ருனு சுத்திக்கிட்டே இருக்கும். சின்னப் புள்ளைங்க அதைப் பார்த்தாலே ரொம்பச் சந்தோஷப்படும்!'' என்கிறார் மாரியப்பனின் மனைவி விஜயா.

''தீபாவளிக்குப் பத்து நாளைக்கு முன்னாடியே எங்களோட வேலையெல்லாம் முடிஞ்சு போயிடும். கார்த்திகை, மார்கழி, தை, மாசி என நாலு மாசம் எங்களுக்குக் கொஞ்சமும் வேலை வராது. அந்த நாலு மாசமும் விறகு வெட்டுறது, காடு கரை வேலைன்னு கிடைச்சதுக்குப் போய்டுவோம். அதுவும் சரிவரக் கெடைக்காது. பங்குனியிலேர்ந்து ஐப்பசி வரைக்கும் செய்யற வேலையில வர்ற கூலியை வைச்சுத்தான் வருசம் முச்சூடும் குடும்பத்தை நடத்தியாகணும்!'' என்கிறார் குருவி வெடி உருட்டும் தொழிலாளி ஒருவர்.

''எனக்குக் கல்யாணமாகி இருபத்தைஞ்சு வருசமாவுது. இதுல எங்களுக்குப் பெரிய லாபம்னு ஏதும் இல்லே. வருச முச்சூடும் சாப்பாட்டுக்குக் கஷ்டமில்லே. அவ்வளவுதான். இருபது வருசமா இந்தத் தொழிலைச் செஞ்சு வந்தாலும், எங்க ஓட்டு வீட்டை ஒரு மெத்தை வீடா மாத்திக் கட்ட முடியலைன்னா நீங்களே யோசிச்சுப் பார்த்துக்கங்க!'' எனக் கூறுகிறார் விஜயா மாரியப்பன்.

''பட்டாசுத் தயாரிப்புக்கு மூலப் பொருளான கரி மருந்து, உப்பு, கந்தகம் எனப்படும் சல்ஃபர், அலுமினியப் பவுடர், திரி, காகிதம் போன்றவற்றை பெரிய கம்பெனிக்காரங்களே எங்களுக்குத் தந்துருவாங்க. நாங்க அதனை பட்டாசுகளாகத் தயாரிச்சு அவுங்ககிட்டே கொண்டு போயி கொடுக்கணும். வழியில போலீஸ்ட்டயோ, ரெவினியூ ஆபீசர்ட்டயோ மாட்டிட்டோம்னா நாங்க அவ்வளவுதான். ஒண்ணு லஞ்சம் கொடுக்கணும். இல்லேன்னா வழக்குப் பதிவாகிடும். என் மீதே பதின்மூன்று வழக்குங்க பாக்கி இருக்கு!'' எனச் சொல்கிறார் வெற்றிலையூரணி மாரியப்பன்.

கட்டுரை, படங்கள் : **இருள்நீக்கியான்**



சாலையில் தேங்கியிருக்கும் நீரில் நடக்க நேர்ந்தால், வீட்டிற்கு வந்ததும் முதலில் கால்களைச் சுத்தமாகக் கழுவவும். நாய், எலி போன்றவற்றின் சிறுநீர், மழை நீரில் கலந்திருந்தால் நோய் தொற்று ஏற்படும். வெளியில் சென்று வந்ததும், கால்களையும், செருப்பையும் சுத்தமாகக் கழுவுவது நல்லது.

- பி. சரண், ஈரோடு.

✱ அல்வா தித்தித்ததோ, வாய் தித்தித்ததோ...

✱ பாயசம் குடிச்ச மாப்பிள்ளை போல...

✱ தீபாவளிக்கு இளைச்சவன் பழைய மாப்பிள்ளை!

✱ பார்த்தால் மைசூர் பாக், சாப்பிட்டால் பாறை.

✱ பட்டாசு இல்லாமல் தீபாவளியா?

✱ அதிரசத்தின் அழகு மணத்தில் தெரியும்.

✱ பல்லில்லாதவன் மைசூர்பாக்குக்கு ஆசைப்பட்டாற்போல.

✱ தீபாவளி வரும் பின்னே, மாப்பிள்ளை வருவார் முன்னே.

✱ முந்திரி வைக்கிற இடத்தில் வேர்க்கடலை வைக்கலாம்.

✱ சுட்ட கையே சுடும். கெட்ட ஸ்வீட்டே கெடும்.

✱ ஊரெல்லாம் கடைகள் இருந்தாலும் நடைபாதைக் கடைதானே வசதி!

✱ தீபாவளி ஜவுளி வாங்கிப்பார்; பலகாரம் செய்து பார்.

✱ பல்லுக்கும் ஆசை, மைசூர்பாக்குக்கும் ஆசை.

✱ வடை நழுவி மோர்க் குழம்பில் விழுந்தாற்போல.

✱ வெறும் வாயை மெல்பவனுக்கு அல்வா கிடைத்தாற்போல.



தீபாவளி (புது)மொழிகள்!

✱ தாய் எட்டு புடவை வாங்கினால், மகள் பதினாறு ஜீன்ஸ், டி-சர்ட் வாங்குவாளாம்.

✱ ஸ்வீட் செய்யத் தெரியாதவள் சர்க்கரை சரியில்லை என்றாளாம்.

✱ அல்வா செய்யப் போய் ஜவ்வாய் முடிந்தது.

- ஆர். ராஜலட்சுமி, விழுப்புரம்.



'த்ரெட் வொர்க்' வேலைப்பாடு செய்யப்பட்ட புடைவைகள் பார்க்க அழகு. விலையும் அதிகம். ஆனால் உடுத்தும் சமயம் புடைவைத் தலைப்பில் உள்ள டிசைன்களின் பின்புற நூல் இழைகள் எதிலாவது மாட்டிக் கொண்டு பிரிந்து அறுந்து விடுகின்றன. அறுபடாதவண்ணம் மாற்று டிசைன் செய்து தயாரித்தால் சௌகரியமாக இருக்குமே!

- ராதா நரசிம்மன்,
பெங்களூர் - 94.



பிரியாத டிஸைன் வேண்டும்!

தீபாவளி பட்சணங்கள் தயாரிக்கும் முன்பே ஒரு பாட்டிலில் உப்பு போட்டு கடைந்த மோர் அல்லது எலுமிச்ச ஜூஸை க்ளூகோஸ் கலந்து ரெடி செய்து வைத்துக் கொள்ளுங்க! பட்சணங்கள் எல்லாம் செய்து முடித்தபின் மோர் அல்லது ஜூஸை குடிக்க களைப்பு நீங்கும். தெம்பு ஏற்படுவதும் எண்ணெய் அடுப்பின் பாதிப்பும் இருக்காது!

- உஷா நாராயணன்,
சென்னை - 44.

தீபாவளிக்கு பாதுஷா செய்யப் போகிறீர்களா? ஒரு நிமிடம்.. சர்க்கரையை, இரட்டைக் கம்பிப் பாகு வரும் வரை காய்ச்சியதும், அரை மூடி எலுமிச்சம் பழச்சாற்றைப் பிழிந்து விடுங்கள். இதனால் பாகு திரவ நிலையிலேயே இருக்கும். பொரித்த எல்லாப் பாதுஷாக்களையும் சுலபமாக, பாகில் ஊறப் போடலாம்.

- ச. ஜெயலெட்சுமி, சென்னை - 106.

நான்-ஸ்டிக் பாத்திரத்தில் பாலை ஊற்றி சிம்மில் [கேஸை] வைத்து விட்டால் அவ்வப்போது கிளற வேண்டிய அவசியமில்லை. சீக்கிரமாகவும் பால் சிவந்து கெட்டியாகும். திரட்டுப்பால் தயாரிக்க இது எளிதான வழி.

- பிரேமா ராவ், ஸ்ரீரங்கம்.

தீபாவளிப் புத்தாடைகளில் மஞ்சளோ, குங்குமமோ எதை வைத்தாலும் உட்புறமாக வைப்பது நல்லது. கறைபட்டாலும் வெளியில் தெரியாது.

- பி. ஜானகி,
பாளையங்கோட்டை.

வெளியூர்ப் பிரயாணம் செல்லும் போது பால் குடிக்கும் குழந்தைகள் இருந்தால், ஃபீடிங் பாட்டில் ரப்பர் ஒன்று எக்ஸ்ட்ராவாக எடுத்துச் செல்ல வேண்டும். தவறிப் போய் கீழே விழுந்தாலோ தொலைந்து போனாலோ கைகொடுக்கும்.

எஸ். கமலவாசினி, கொரட்டூர்.

ஏமாறலாமா?



என் உறவினர் வீட்டுக்கு ஜோசியக்காரன் ஒருவன் வந்து 'ஜோசியம் பார்க்கலாமா' என்று கேட்டிருக்கிறான். மனக்கவலையுடன் இருந்த அவர்களும் சம்மதித்தனர். அரை மணி நேரம் அமர்ந்து ஏதோ சுவாமிகளின் படங்களையெல்லாம் எடுத்து வைத்து சாம்பிராணி போட்டு, சுவாமி வந்து விட்டது என்று கத்தி ''உங்கள் வீட்டில் யாரோ செய்வினை செய்து விட்டார்கள். தகடு வைத்திருக்கிறார்கள். மந்திரித்து வைத்திருக்கிறார்கள். அதனால் உடம்புக்குப் பெரிதாக வியாதி வரும். குடும்பத்தில் கஷ்டம் வரும்'' என்றெல்லாம் பயமுறுத்தியிருக்கிறான்.

பிரச்னையில் இருந்த அவர்கள் மேலும் குழம்பி அவன் சொல்வதற்கெல்லாம் தலையை ஆட்டியிருக்கிறார்கள்.

''ஆஹா, மசிய வைத்து விட்டோம்!'' என்று புரிந்து கொண்டு விட்ட அவன், ''முதலில் மூவாயிரம் ரூபாயைக் கொடுங்க. ராமேஸ்வரத்திற்குப் போய் ஒரு பரிகாரம் செய்துவிட்டு வருகிறேன். அப்புறம் உங்களுக்கு நல்ல காலம்தான் பாருங்கள்!'' என்று கூறவும். உடனே பணத்தை எடுத்துக் கொடுத்து விட்டார்கள். ஆறு மாதம் ஆகி விட்டது. போனவன் போனவன்தான்!

இந்த 21-ஆம் நூற்றாண்டிலும் கூட ஏன் இப்படி ஏமாறுகிறார்கள் நம் மக்கள்? வாழ்க்கையில் கஷ்டமோ, தொழிலில் நஷ்டமோ வந்தால் அதற்கு நாம்தானே பொறுப்பு?

தயவுசெய்து மூடப்பழக்கங்களை நம்பாமல், தன்னம்பிக்கையைக் கைவிடாமல் முன்னேறும் வழியைப் பாருங்கள்!

எதை விதைக்கிறோமோ அதுதான் விளையும். இது இயற்கையின் நியதி!

கடவுளை நம்புங்கள்!

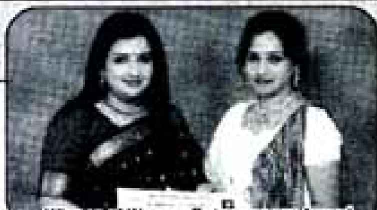
உங்கள் திறமையை நம்புங்கள்!

ஏமாறுகிறவர்கள் இருக்கும் வரை ஏமாற்றுபவர்கள் இருந்து கொண்டுதான் இருப்பார்கள்.

- ராஜேஸ்வரி ரவிகுமார்,
தஞ்சாவூர்.

THE VISIBLE DIFFERENCE

First Time in Chennai city
Certificate From U.K.



Winner of Women Entrepreneur Award
By Inner Wheel Club of Madras East

- **Exclusive Skin Treatments**
- **L'oreal Hair Treatment**
- **Skin Lightening, Anti-Ageing**
- **Bridal Dressing**

COMPLETE PROFESSIONAL COURSE FOR COSMETOLOGIST

- ART OF MAKE-UP : (BRIDAL, FILM, STAGE, PARTY)
- PREPARATION COSMETIC : HERBAL & CHEMICAL
- ELECTRO THERAPY : USE OF MODERN MACHINERY FOR BEAUTY (GALVANIC, ULTRASONIC, WART REMOVAL, LASER)
- HAIR DRESSING & CUTTING
- SCALP & SKIN DISORDERS
- FULL COSMETOLOGY COURSE
- AUTHORISED TRAINING INSTITUTE

Diplomas & Advanced Diplomas in Beauty Therapy & Hair Dressing (City & Guilds - U.K.) Recognised in More Than 100 Countries

CONTACT : **MRS.VASUNDHRA,** M.A., DIP BTHD, P.G.DIP (C&G) U.K. AESTHETICIAN (USA)
5, BALAJI AVENUE, FIRST STREET, (OPP. TO VIDYODAYA SCHOOL) T.NAGAR, CHENNAI - 17. PH : 2834 4079 / 2834 3815
BRANCH : 21/9, SRI KRISHNAPURAM, RAYAPETTAH, (Behind Deccan Plaza Hotel) CHENNAI-14, Ph: 6458 4933, 2811 6404
5, VENKATANARAYANA ROAD, APT. NO.7, SUCONS PADMALAYA, T.NAGAR, CHENNAI - 17. PH : 42071810 (NEAR LIONS CLUB HOSPITAL)
E-mail : vasundhra.vasu@gmail.com Website : the-visibledifference.com

உடல் எடை குறைக்க

சுகர் - மூலிகை சிகிச்சை

உடல் எடை குறைக்க: அதிகபட்சமாக வீட்டில் இருந்தால் ஒரு மாதத்தில் 15 கிலோவரை / இங்கு தங்கினால் 12-நாளில் 10 கிலோ வரை குறைகிறது. உடலில் உள்ள அழுக்குகள், துர்நீர் வெளியேறுவதால் உடல் எடை குறைகிறது. அப்போது அல்சர்,பிரசர், முழங்கால் வலி, தலைவலி, மாதவிடாய் பிரச்சனைகள் போன்ற மற்ற நோய்களும் தொந்தரவுகளும் இயற்கை முறையில் பாதுகாப்பாக பெருமளவு குணமாகின்றன. பலருக்கு ஒரே வாரத்தில் எடை குறைவது நன்கு தெரியும் இரண்டாம் மாதத்திலிருந்து மேலும் மேலும் எடை குறைவதோடு உடல் அளவும் (SIZE) வேகமாக குறைந்து உடல் நன்கு இறுகும், பலமும் அழகும் அதிகரிக்கும்.

உடலிலுள்ள கொழுப்பு , ஊளைச் சதை போன்றவை நீங்குவதால் பெண்களுக்கு கருத்தரிக்கும் வாய்ப்பு மிகவும் பிரகாசமடையும். ஆண்களுக்கு நேரம், பலம் திறன், உறுதி ஆகியவை நன்கு மேம்பட்டு முன்பு எப்போதும் இல்லாத அளவிற்கு தாம்பத்திய உறவு சிறப்படையும்.

உடலின் இயற்கையான இயக்கத்தின் மூலம் அழுக்குகள் வெளியேற்றப்படுவதால் எவ்வித பின்/பக்க விளைவுகள் ஏற்படுவதில்லை. ஒரு மாத மருந்து ரூ.1100/- முதல் ஐந்து விலைகளில் கிடைக்கும். போனில் முகவரி தெரிவித்து V.P.P.மூலமாகவும், நேரிலும் மருந்துகளைப் பெறலாம்.

சுகர்: உடல்நிலையைப் பொறுத்து நிறையப் பேருக்கு ஒரு மாதத்திற்குள் நார்மலாகிவிடும் வாய்ப்புள்ளது. பின்பு எமது மூலிகை மருந்துடன் எளிய உணவுமுறையில் வாழ்நாள் முழுவதும் பக்க / பின் விளைவுகளின்றி சுகரை நன்கு கட்டுப்படுத்தலாம். பூரண ஆரோக்கியத்தைத் திரும்பப்பெறலாம்.

எமது மூலிகை மருத்துவத்தில் எந்த தொந்தரவுக்காக சிகிச்சை பெற்றாலும் மொத்த உடல் ஆரோக்கியமே மேம்படும். பசி, தூக்கம் ஒழுங்காகும். அல்சர், கேஸ்ட்ரபுள் போன்றவை நீங்கும். முடி உதிர்வது , முகப்பருக்கள் குணமாகும். இரத்தம் சுத்தமாகும். நோய் எதிர்ப்பு சக்தி அதிகரிக்கும். மேலும் தலைவலி, உடல் வலிகள், வயிற்றுக் கோளாறுகள் குழந்தையின்மை உட்பட, உணவு சாப்பிட்டு நடமாடும் நிலையில் உள்ளவர்களின் எல்லா நோய்களுக்கும்

Dr.M.முத்துக்குமார் B.Sc., DNYS, இயற்கை மருத்துவ இல்லம் (பதிவு). ஸ்ரீ குருகுலம் பள்ளி எதிரில், மூலவாய்க்கால், கரட்டடிபாளையம் (Po), கோபிசெட்டிபாளையம்-638453, ஈரோடு (Dt)
போன்:(04285)240650 செல் : 93 6020 9393 .www.natureclinic.net *e-mail* :natureclinic@gmail.com

தீபாவளியன்று அதிகாலை எல்லா நீர் நிலைகளிலும் தீர்த்தங்களிலும் கங்கை நிறைந்திருப்பதாக ஐதிகம். பாவங்களைப் போக்கும் தெய்விக நதியான, இமவானின் மூத்த புதல்வியான கங்கை, தேவலோகத்திலிருந்து பூமிக்கு வந்த புண்ணிய வரலாற்றை இத் தீபாவளித் திருநாளில் தெரிந்து கொள்வோம்.

அயோத்தியை ஆண்ட சகரன் என்ற அரசருக்கு அறுபதாயிரம் குமாரர்கள். சகர மன்னர் அசுவமேத யாகம் செய்ய நிச்சயித்து அனைத்து ஏற்பாடுகளும் செய்தார். யாகம் நல்லவிதமாக நிறைவுற்றால் தன் பதவிக்கு ஆபத்து ஏற்படும் என்று அஞ்சிய இந்திரன், யாகக் குதிரையைக் கவர்ந்து சென்று பாதாள லோகத்தில் மறைத்து வைத்தான்.

சகர மன்னர் கவலையுற்று, தன் அறுபதாயிரம் மகன்களையும் குதிரையைத் தேடி வரும்படி அனுப்பினார். அவர்களும் எங்கு தேடியும் குதிரையைக் காணாமல், பூமியைத் தோண்டி பாதாளம் சென்று தேடினார்கள். அங்கே யாகக் குதிரையைக் கண்டனர். அருகிலேயே யோக நிஷ்டையில் அமர்ந்திருந்த கபில முனிவரையும் கண்டனர். கபில முனிவரைப் பார்த்து, 'குதிரையைக் கவர்ந்து சென்றவர் இவர்தான்' என்று நினைத்து அவரைத் தாக்கச் சென்றனர். கோபத்துடன் கபில முனிவர் கண்களைத் திறக்க, அத்தனை பேரும் அங்கேயே சாம்பலாகிப் போனார்கள்.

பாதாளம் சென்ற தனது மக்கள் என்ன ஆனார்களோ என்று கவலைப்பட்ட சகர மன்னர், தன் பேரன் அம்சுமானை அனுப்ப, அவனும் பாதாளம் சென்று யாகக் குதிரையையும், பக்கத்திலேயே சாம்பற் குவியலையும் கண்டான். அங்கு வந்த கருட பகவான், அம்சுமானிடம் நடந்த விஷயங்களைக் கூறி சபிக்கப்பட்ட ராஜகுமாரர்கள் நற்கதியடைய வேண்டுமானால், தேவலோகத்துக் கங்கையை வரவழைத்து சாம்பலைக் கரைக்க வேண்டும் என்று கூறினார்.

கங்கை வந்த கதை!



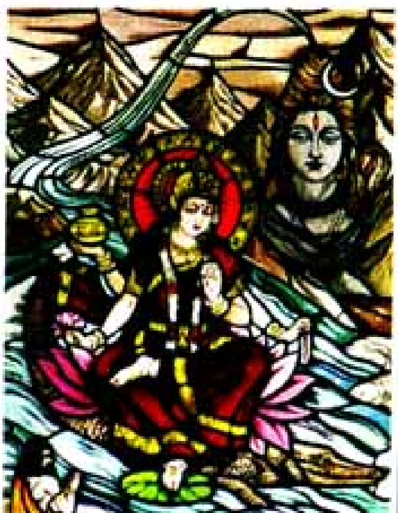
தன் குமாரர்களின் கதியை நினைத்து அந்தத் துயரத்திலேயே சகர மன்னர் உயிர்நீத்தார். சகர மன்னருக்குப் பின் அம்சுமானும், அவருக்குப் பின் திலீபனும் கங்கையை பூமிக்குக் கொண்டு வரும் வழி எதுவும் தோன்றாமல் அரசாண்டு முடித்தனர். பின் பகீரதன் அயோத்தியின் மன்னரானார். கங்கையை பூமிக்குக் கொண்டு வந்தே தீர்வது என்று உறுதியான தீர்மானத்துடன் பகீரதன் பிரம்மாவைக் குறித்து மிக உக்கிரமான தவம் செய்தார். பிரம்மா அவர் முன் தோன்றி, ''கங்கை கீழே இறங்கி வந்தால் அதன் வேகத்தை பூமி தாங்காது. அதனால் சிவபெருமானைக் குறித்து தவம் செய்'' என்று கூறி மறைந்தார். விடாமுயற்சியுடன் மீண்டும் பகீரதன் கடுந்தவம் செய்ய, பரமசிவன் திருக்காட்சி தந்து, ''கங்கை இறங்கி வரும்போது அவளை என் தலையில் தாங்கிக் கொள் கிறேன்'' என்று வரமருளினார்.

கங்கை தன் முழு வேகத்துடன் தேவலோகத்திலிருந்து இறங்கி சிவபெருமானின் சிரசில் விழுந்தாள். அங்கிருந்து ஏழு ஆறுகளாக வெளிப்பட்டு, மூன்று ஆறுகள் கிழக்காகவும் மூன்று ஆறுகள் மேற்காகவும் செல்ல, ஏழாவது ஆறு பகீரதன் பின் சென்றது. மிகுந்த மகிழ்ச்சி யுடன் பகீரதன் முன் செல்ல, குதித்தோடிக் கொண்டு அவனைத் தொடர்ந்த கங்கா தேவி பகீரதன் செல்லும் வழியெல்லாம் சென்று பூமியின் புண்ணிய நதியாகப் பாய்ந்து சாகரத்தில் கலந்தாள். பகீரதனும் தம் மூதாதையர்கள் நற்கதியடைய கங்கையின் உதவி கொண்டு அவர்களுக்கு நீர்க்கடன் செய்து முடித்தான். பகீரதனின் விடாமுயற்சியால் பூமிக்கு வந்த புனித நதிக்கு 'பாகீரதி' என்ற பெயரும் ஏற்பட்டது.

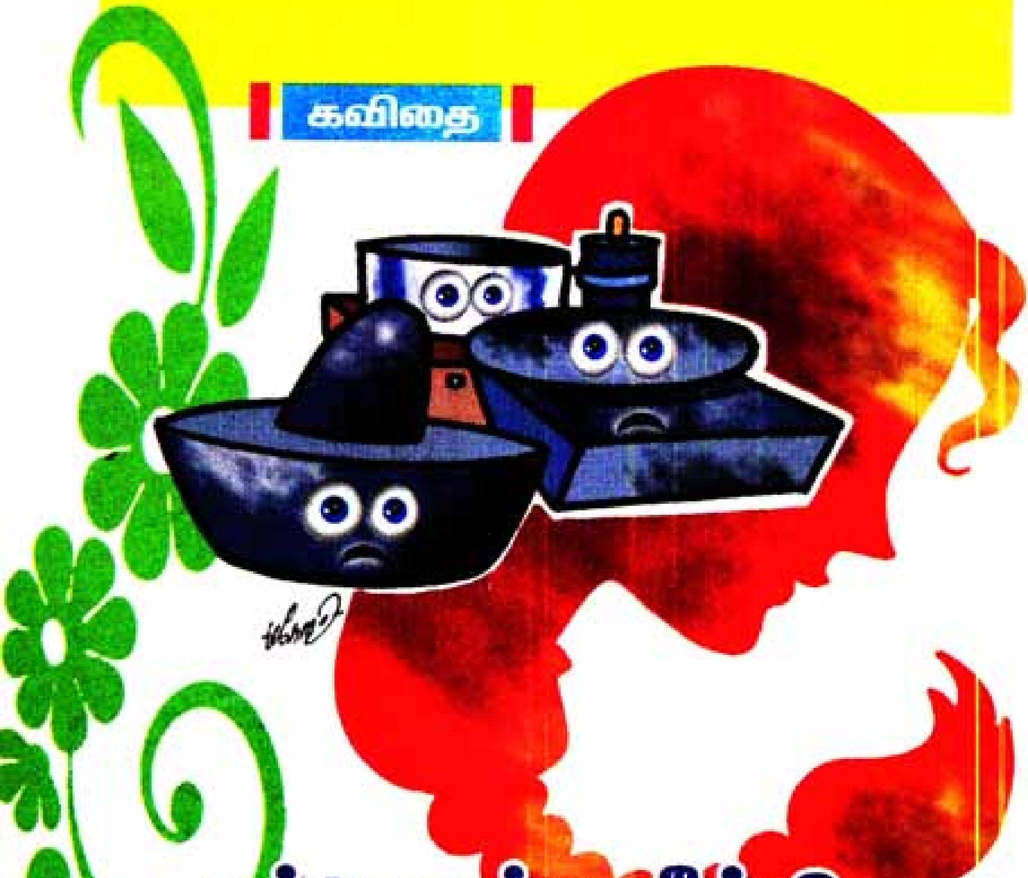
இமயமலையின் உச்சியில் பசுவின் வாய் போலத் தோற்றமளிக்கும் (கோமுகி) குகையிலிருந்து கங்கை வெளிப்படுகிறாள். அப் பகுதியை 'கங்கோத்ரி' என அழைக் கிறார்கள்.

இத் தீபாவளி திருநாளில் நாமும் கங்கா மாதாவை நமஸ்கரிப்போம்.

- லதா சுந்தரராஜன், கல்பாக்கம்.



கவிதை



கட்டெறும்பு வீங்கி, கழுதையானதே!

அரைத்த ஞாபகம் இல்லையோ - மாவு
அரைத்த ஞாபகம் இல்லையோ?
வார்த்த இட்லிகள் கொஞ்சமோ
அரைத்த சட்னியும் கொஞ்சமோ - அன்று (அரைத்த)

ஆட்டுரலைக் கேள், அது சொல்லும் - அந்த
அம்மியைக் கேள், அது சொல்லும்
அந்த கிரைண்டரைக் கேளது சொல்லும்
ருசியான பலகாரக் கதை சொல்லும் - அன்று (அரைத்த)

மெஷின்களும் மறைந்து போனதே
மனம் ரெடிமேட் மாவைத் தேடுதே
உடலும் பருமன் ஆனதே
கட்டெறும்பு வீங்கிக் கழுதையானதே - அன்று (அரைத்த)

- உமா ஹைமவதி ராமன், மதுரை.

ஒரு பேபியின் டைரி!

அமெரிக்காவில் இலினாய் மாநிலத்தில் ஒரு பழக்கம். ''குழந்தை பிறந்த செய்தி அறிந்து மகிழ்ச்சியடைகிறேன். பெற்றோர்களாகிய உங்களுக்கு என் வாழ்த்துகள்'' என்று இலினாய் மாநில ஆளுநரிடமிருந்து குழந்தையின் பெற்றோர்களுக்கு வாழ்த்துக் கடிதம் வருகிறது.

மருத்துவமனையில் குழந்தை பிறந்ததுமே அதற்கான 'பேபி புக்' ஒன்று ஆரம்பிக்கப்படுகிறது. அதில் குழந்தையின் பெயர், ஆணா, பெண்ணா, பிறந்த நேரம், மருத்துவமனையின் பெயர், மருத்துவரின் பெயர் போன்ற விவரங்கள் பதிவுசெய்யப்படுவதுடன் குழந்தையின் நிறம், எடை, உயரம், தலைமுடியின் நிறம், கண்மணியின் நிறம் எல்லாமே இதில் எழுதப்படுகிறது.



பிறந்தவுடனே தாயுடன் சேயையும் புகைப்படம் எடுத்து இந்தக் குறிப்புப் புத்தகத்தில் ஒட்டும் பழக்கமும் இவர்களிடையே இருக்கிறது.



பிறந்தவுடன் உடம்பில் தெரிந்த மச்சம், அல்லது வித்தியாசமான அங்க அடையாளங்கள் இவற்றுடன் குழந்தையின் கைகால்களை மையில் தோய்த்து அதையும் குறிப்புப் புத்தகத்தில் பதிவுசெய்து கொடுக்கிறார்கள்.

மருத்துவமனையை விட்டுத் தாயும் சேயும் வெளியே வந்த பிறகும் கூட இந்த நாள் குறிப்பு எழுதும் பழக்கம் தொடருகிறது. முதல் முறை செக்-அப் செய்ய குழந்தையை எந்தக் குழந்தை மருத்துவரிடம் அழைத்துச் சென்றார்கள், எப்போது தடுப்பூசிகள் கொடுக்கப்பட்டன போன்ற விவரங்களையும் அதில்



அளவோடு இருக்கட்டும்!

சிலர் பட்டாசு, வாணவெடிகளை அளவுக்கு அதிகமாய் வாங்கிவிட்டு, பிறகு பாதி வெடித்ததும், 'போதும்' என நிறுத்தி வீணாக்கி விடுவர்.

ஒருசிலர் கார்த்திகை பொங்கலுக்கு வெடிக்கலாம் எனப் பத்திரப்படுத்துவர்.

தீபாவளியின் போது தோன்றும் வெடி ஆசை... கார்த்திகை பொங்கலின் போது இருக்காது. இதனால் வெடிக்க அலுத்துக் கொண்டு அடுத்த தீபாவளி வரை பலர் பாதுகாப்பர்.

சட்டப்படி இப்படி வெடிகளை வருடம் முழுவதும் பாதுகாப்பதும் தப்பு.

எனவே, "அடடா... வாணங்களும் வெடிகளும் அதற்குள் தீர்ந்துவிட்டதே" என குழந்தைகள் கூறும்படி அளவோடு வாங்குவதே சிறந்தது! இது ஒருவிதத்தில் சேமிப்பும்தான்...!

- ராஜிராதா, பெங்களூர் - 34.

தாய் எழுதி வைக்கிறாள்.

அதோடு குழந்தை எப்போது முதலில் முகம் பார்த்து சிரித்தது, கவிழ்ந்து கொண்டது, முதலில் உட்கார முயற்சித்தது, கையைத் தட்ட முயன்றது, முதலில் நிற்க முயன்றது, முதல் சொன்ன வார்த்தை இதுபோன்ற எல்லா முதல்களையும் இதில் பதிவுசெய்கிறார்கள். குழந்தையின் முதல் 'ஹேர்கட்டும்' முக்கியமான நிகழ்ச்சி.

முதல் பிறந்த நாளுக்குப் பிறகே குழந்தைக்கு முடி எடுப்பது அமெரிக்க சம்பிரதாயமாம். குழந்தையை நாசூக்காக கையாண்டு முடிவெட்ட பார்லர்கள் இருந்தாலும், தன்னை என்ன செய்து விடுவார்களோ என்கிற பயத்தில் குழந்தை அழ, அதைப் பார்த்துத் தாங்கிக் கொள்ள முடியாமல் அம்மா அழ, அவர்கள் அழுகிறார்களே என்று குழந்தையின் அப்பாவும் இரண்டு சொட்டுக் கண்ணீர் சிந்துவதைத் தவிர்க்க முடியாது.

அழுகைப்படலம் முடிந்ததும் வெட்டப்பட்ட முடியில் சிறிதளவு எடுத்துச் சின்ன பிளாஸ்டிக் கவரில் போட்டு எடுத்து வந்து குழந்தையின் குறிப்புப் புத்தகத்தில் 'க்ளிப்' செய்து வைக்கிறார்கள். இரண்டாவது குழந்தை பிறந்தால் முதல் குழந்தையின் 'பேபி புக்கில்' தம்பியையோ அல்லது தங்கையைப் பற்றிய விவரங்களையும் பதிவுசெய்வதில் உற்சாகம் காட்டுகிறார்கள். முதல் முறை 'கிண்டர் கார்டன் பள்ளிக்கு' குழந்தை செல்லும் வரையில் இந்தப் பழக்கம் தொடருகிறது.

- லக்ஷ்மிரமணன், சென்னை - 4.

இவை எல்லாமே ஆஹா 50 தான்!

ஏ.டி.எம். மூலம் நினைத்த நேரத்தில் பணம் எடுக்க வசதி செய்திருப்பது போல், கையில் பெரும் தொகை வைத்திருப்பவர் சேமிப்புக் கணக்கில் அதைச் செலுத்தவும் ஏதாவது ஏற்பாடு செய்யலாமே?

- எஸ். பர்வதம், மதுரை.



தித்திப்பான அன்பு!

இஞ்சியைத் தோல் சீவி, ஒரு டப்பாவின் உள்ளே ப்ளாட்டிங் பேப்பர் போட்டு, தன் மேல் வைத்து, ஃப்ரிட்ஜில் வைத்தால் ஒரு வாரமானாலும் பிரஷ்ஷாகவே இருக்கும். இதே முறையில் சிறு துண்டுகளாக்கிய தேங்காய்த் துண்டுகளையும், பச்சை மிளகாயையும் பாதுகாக்கலாம். அதிகப்படியான ஈரத்தை ப்ளாட்டிங் பேப்பர் உறிஞ்சிக் கொள்வதால் நீண்ட நாட்களுக்கு நன்றாக இருக்கும்.

- வி. விஜயராணி, திருப்பூர்.

என்னதான் தொலைபேசியிலும், கைப்பேசியிலும் வாழ்த்துக்களைப் பரிமாறிக் கொண்டாலும் வாழ்த்து அட்டை அனுப்பும் போதுதான் அன்பு ரொம்ப தித்திப்பாக இருக்கும். அனுபவித்துப் பாருங்கள்!

- எஸ். சந்திரமுகி, ஈரோடு.

தீபாவளிப் பட்டாசு கொளுத்தும் போது கண்களில் தீப்பொறி பட்டு விட்டால் தாய்ப்பால் அல்லது விளக்கெண்ணெய் சில சொட்டு விட்டால் குணமாகும்.

- எல். உஷா குமாரி,
சென்னை - 91.

பலகாரங்கள் அதிகம் சாப்பிடுவதால் மற்ற உணவுகளில் நாட்டம் குறைந்துவிடும். எனவே தீபாவளி அன்று செய்யும் விருந்தில் காய்கறி பதார்த்தங்களைக் குறைத்துக் கொள்ளவும். உணவுப் பொருட்கள் வீணாவதை இதன் மூலம் தடுக்கலாம்.

- ப. ராமகிருஷ்ணன், காயக்காடு.

இப்போது ரயில்வே ஸ்டேஷன்களில், நடக்க முடியாமல் கஷ்டப்படுபவர்களுக்காக, இரண்டு பேர் சாமான்களுடன் உட்காரும்படியான கார் வசதி உள்ளது. இது, சென்னை சென்ட்ரல் ரயில் நிலையத்தில் ஏர்டெல் நிறுவனத்தால் இலவசமாக இயக்கப்படுகிறது. இதை, தனியாகப் பயணம் செய்யும் முதியோர்கள் உபயோகப்படுத்தலாமே!

- வித்யா மூர்த்தி, பெங்களூரு.

இரும்புக் கட்டிலில் முதலில் அதற்கு அளவான கோரைப்பாய் போட்டு, அதன் மேல் மெத்தை போட்டால், மெத்தை பாழாகாது.

- ஆர். பார்வதி, அம்பத்தூர்.



அரளி

அரளிப் பூவை அன்னைக்கு அர்ப்பணிப்பதால் விளையும் பயன் என்ன? நாம் முன்னர் ஏதேனும் தவறு செய்திருந்தால் அந்தத் தவறுகள் நேராகும்.

ஸ்ரீ அன்னை

அன்னை மிர்ரா, கொஞ்ச காலம் ஜப்பானில் வாழ்ந்தார். ஜப்பானில் பெரும் புகழ் பெற்றிருந்த 'இகபானா' என்ற மலர் அலங்காரக் கலையைக் கற்றார். அந்தக் கலையின் இலக்கணங்களையும் வேதம் சொல்லும் உண்மைகளையும் ஒப்பிட்டு ஆராய்ந்தார். ஒரு முக்கியமான முடிவுக்கு வந்து சேர்ந்தார்.

மனிதர்கள் ஒருவருக்கொருவர் பேசுவதற்கு தமிழ், ஆங்கிலம், பிரெஞ்ச் போன்ற மானிட மொழிகள் உதவுகின்றன. அதுபோலவே ஏதேதோ ஒலிக்குறிப்புகள் மூலம் விலங்குகளும் தங்கள் உணர்வுகளை அவற்றுக்குள் வெளிப்படுத்திக் கொள்கின்றன. அதுபோல மனிதன் தெய்வத்துடன் பேசுவதற்கு உரிய மொழி மலர்களே என்பது அன்னை கருத்து.

ஒவ்வொரு மலரும் ஒவ்வோர் உணர்வை இறைவன் காதில் சொல்லும். செம்பருத்தியை வைத்து வழிபட்டால் அந்தப் பூ இறைவனிடம் 'என்னை உனக்கு அர்ப்பணித்திருக்கும் மனிதனுக்குச் செல்வம் தேவை' என்று தெரிவிக்கும். இந்த ஆய்வின் விளைவாக அன்னை, ஏராளமான மலர்கள் ஒவ்வொன்றுக்கும் உள்ள குணங்கள் என்னென்ன என்றும் கண்டறிந்து வகுத்தார். மஞ்சள் சாமந்தி என்றால் ஆரோக்கியம், எருக்கம்பூ என்றால் தைரியம் என்றெல்லாம் ஆய்ந்து உணர்ந்து அறிவித்துள்ளார். அதனால்தான் அன்னை வழிபாட்டில் மலர் வழிபாடு பிரதான அம்சமாக இருக்கிறது.

ஜப்பானில் மிர்ரா வாழ்ந்த காலத்தில் பல்லாண்டுகளாகத் தொடர்ந்து செய்த ஆன்மிக சாதனைகள் காரணமாக மிர்ரா முகத்தில் ஒளி கூடியிருந்தது. அந்த ஒளியால் கவரப்பட்டார் உலகப் புகழ்பெற்ற வெளிநாட்டு எழுத்தாளரான டால்ஸ்டாயின் புதல்வர். டால்ஸ்டாய் காந்தியாலும் கொண்டாடப்பட்டவர் அல்லவா?

மிர்ராவைத் தேடி வந்த டால்ஸ்டாயின் புதல்வர், உலக ஒற்றுமைக்காக ஒரு யோசனையைச் சொன்னார். உலக மனிதர்கள் எல்லோரும் ஒரே மாதிரி உடை அணிய வேண்டும் என்பதே அது! விந்தையான அந்த யோசனையை மிர்ரா ஏற்கவில்லை. வேற்றுமையில் ஒற்றுமை என்பதுதான் மிர்ராவின் நோக்கம். நந்தவனத்தில் பலவகை மலர்கள் இருந்தாலும் அவை ஒரே நந்தவனத்தில் மகிழ்ச்சியாகப் பூத்திருப்பது போல்தான் மனித வர்க்கம் இயங்க முடியும் என விளக்கினார் மிர்ரா. பல மதங்களும் பல மொழிகளும் பல கலாசாரங்களும் மனித குலத்தின் இயல்பே என்றும் அப்படி இருந்து

திருப்பூர்

சரியான பாதையில் அன்னை நம்மை அழைத்துச் செல்வார். மனத்தில் தீய எண்ணங்கள் எழுவதனாலேயே தவறுகள் நேர்கின்றன. அரளிப்பூ வழிபாடு மனத்தில் நல்ல எண்ணங்களை உருவாக்கும்.



கொண்டே உயர்ந்த ஆன்மிக நெறியை அனுசரித்து, ஒன்றுபட்டு உயரிய வாழ்வு வாழ முடியும் என்றும் கூறினார். அதுதான் கடவுளின் திட்டம் என்றார். அப்படிப் பட்ட வேற்றுமையில் ஒற்றுமை என்ற திட்டம் கடவுளிடம் இல்லாதிருந்தால் எல்லா மனித முகங்களையும் ஒரே மாதிரி அல்லவா படைத்திருக்க வேண்டும் என்றும் மிர்ரா வாதிட்டார்.

ஜப்பானில் அன்னையைச் சந்தித்த இன்னொருவர் உலகப் புகழ் பெற்ற இந்தியக் கவிஞரான தாகூர். நோபல் பரிசுபெற்ற தாகூர், அதற்காக ஜப்பானில் நடந்த பாராட்டு விழாவில் கலந்துகொள்ள சென்றார். ஆன்மிகத்தின் பேரொளி முகத்தில் தவழ மேடைகளில் உரையாற்றிய மிர்ராவைச் சந்தித்தார். இயற்கையிலேயே ஆன்மிக வாதியான தாகூர் அரவிந்தராலும் கவரப்பட்டவர் அல்லவா? அவரை மிர்ராவின் முகத்தில் சுடர் வீசிய ஆன்மிகப் பேரொளி கவர்ந்ததில் வியப்பில்லை. மிர்ராவைப் போன்றவர் இந்தியாவுக்குத் தேவை என்றும் இந்தியா வந்து தாம் நடத்தும் சாந்தி நிகேதன் நிறுவனத்தின் பொறுப்பை ஏற்கு மாறும் வேண்டினார் தாகூர். ஆனால் மிர்ரா மறுத்துவிட்டார்.

கிருஷ்ணன்

தாம் மேலும் ஆன்மிக ஆராய்ச்சிகள் செய்ய வேண்டியிருப்பதால் அத்தகைய பொறுப்பு களைத் தாம் ஏற்க இயலாதிருப்பதற்காக வருத்தம் தெரிவித்தார். மிர்ராவின் தெய்விக முகத்தையே உற்றுப் பார்த்த கவிஞர் 'உங் களால் உலகம் மேலும் உயரும்' என வாழ்த் தினார்.

அன்று மிர்ரா வாழ்வில் ஒரு நன்னாள். பகவத் கீதை அவர் கைக்குக் கிடைத்த நாள். மிர்ராவைத் தேடி வந்த ஒரு நண்பர் அவரிடம் இரண்டு புத்தகங்களைக் கொடுத் தார். ஒன்று பகவத் கீதையின் பிரெஞ்ச் மொழிபெயர்ப்பு. இன்னொன்று விவே கானந்தரின் ராஜயோகம் நூலின் பிரெஞ்சுப் பதிப்பு.

இரு நூல்களையும் கருத்தூன்றி வாசித்த மிர்ரா பரவசமடைந்தார். 'கடமையைச் செய், பலனை எதிர்பாராதே' என்ற கீதைத் தத்து வம் ஆழ்மனத்தில் புகுந்து அவரை முழு மையாக ஆட்கொண்டு விட்டது. உலகில் இத்தகைய தத்துவத்தை அவர் எந்த நூலிலும் வாசித்ததில்லை. அவர் இந்துமதத் தத்துவங் களின்பாலும் வேதத்தின்பாலும் ஈர்க்கப்பட் டார்.

கீதை என்ற சாளரத்தின் வழியே வேத நெறியை எட்டிப் பார்த்த அவர் அங்கே குவிந்து கிடக்கும் ஆன்மிகச் செல்வங் களைக் கண்டு பிரமித்தார். பாரதத்தின் வேத நெறிதான் தனது பாதை என அவர் முடி வெடுத்தார். தான் கலந்து கொண்ட கூட் டங்களிலும் அவர் கீதை பற்றிப் பேச லானார். தேர்த் தட்டில் ஸ்ரீகிருஷ்ணன் குதிரைகளின் கடிவாளத்தைப் பிடித்தவாறு நிற்கும் தோற்றமும் அர்ச்சுனன் பவ்விய மாக கீதையைக் கேட்கும் தோற்றமும் அவர் மனத்தில் சித்திரங்களாக நிலை பெற் றன. கனவுகளில் கூட அந்த இருவரின் தோற்றங்கள் அவ ருக்குக் காட்சிகளாகக் கிட் டின. புத்தர், விவேகானந்தர் போன்றோர் அவரது கனவு களில் தோன்றி உரையாடத் தொடங்கினார்கள்.



கொஞ்ச நாளில் இந்துமதத் தத்துவங் களை நன்கு கற்றுத் தேர்ந்திருந்த எலிஸா மார்டினைற என்பவரை அவர் சந்திக்க நேர்ந் தது. அவரிடம் இந்துத் தத்துவங்கள் தொடர் பான பல செய்திகளைக் கேட்டறிந்தார். மிர்ரா மனத்தில் ஒளி வீசிய ஆன்மிகத்தின் பிரகாசம் வேதநெறிகளை அறிந்த பின் இன்னும் கூடுதலாக ஜொலிக்கத் தொடங்கி யது.

அந்தக் காலகட்டத்தில் காஸ்மிக் என் றொரு குழு தாமே உருக்கொண்டது. பல ஆன்மிக அன்பர்கள் அதில் இணைந்தார்கள். குழுவின் தலைவர்போல் இயங்கினார் மிர்ரா. குழுவினரிடம் மிர்ரா வேத நெறி பற்றி நிறையப் பேசினார். மதம் ஆன்மிகத் திற்கான ஒரு வழி. மதங்கடந்த ஆன்மிகம் என்ற ஒன்று இருக்கிறது. வேதம் அதனோடு தொடர்புடையது என்று மிர்ரா வாதிட்டார்.

மிர்ராவிடம் இயங்கும் தெய்விக சக்தியை காஸ்மிக் குழுவைச் சார்ந்த எல் லோரும் உணர்ந்தே இருந்தனர். கவிழ விருந்த கப்பலைக் காப்பாற்றிய புண்ணிய வதி என்ற நற்பெயர் வேறு அப்போது பிரபலமாக இருந்தது. மிர்ராவின் சொற்கள் பலரையும் வசீகரித்தன. அந்தக் குழுவினர் மிர்ராவின் தியான நெறியைத் தாங்களும் பழகலானார்கள். அவ்விதம் பழகும்போது தங்களுக்கு ஏற்பட்ட அனுபவங்களை ஒரு வருடன் ஒருவர் பகிர்ந்து கொள்ளலானார் கள்.

மிர்ரா தியானம் செய்யும் போது செதுக்கி வைத்த சிலை போல் இருப்பார். கடவுள சிந்தனை தவிர வேறு சிந்தனை அவர் மனத் தில் எழாது. காலப்போக்கில் அவர் மனத் தில் ஓர் உட்குரல் ஒலிக்கலாயிற்று. அது தெய்வத்தின் குரல். அதுவே அவரை வழிநடத்தியது. அந்தக் குரல் இடும் கட் டளைகளுக்கு ஏற்பவே அவர் செயல்படலானார்.

ஸ்ரீ அரவிந்தரும் தம் உட் குரலுக்கு ஏற்பதான் தன் செயல்களை நிகழ்த்தி வந் தார் என்பதை அவரது வாழ்க் கைச் சரிதம் சொல்கிறது.

தெய்வத் தன்மையுடைய வாழ்க்கையை நாம் வாழப் பழக வேண்டும். சமய போதனை வேறு. ஆன்மிக அனுபவம் வேறு. இரண்டையும் குழப்பிக் கொள்ளக் கூடாது. நமது ஆன்மிகம் மதத்தை விட ஆழமானது. மதத்தை விட இன்னும் இறைவனுக்கு அதிக நெருக்க மானது.

[அன்னையின் அருள்மொழி]



ஆங்கிலேய அரசின் அதிகாரத்திலிருந்து தப்பிக்க சந்திரநாகூரில் தஞ்சம் புகுந்திருந்தார் அவர். அவரது உட்குரல் புதுச்சேரிக்குப் போ என்று சொன்னதும் மறுசிந்தனை இல்லாமல் உடனே அவர் புதுச்சேரி புறப்பட்டாரே?

உள்ளார்ந்த தியானத்தால் விளைந்த தெய்விகத் தவப்பொலிவு, நாளுக்கு நாள் மிர்ரா முகத்தில் கூடலாயிற்று. அது அவரைப் பார்த்த மறுகணமே அவர்மேல் அளவற்ற மரியாதை கொள்ளுமாறு மற்றவர்களைத் தூண்டியது.

தன்னிடம் ஒரு தெய்விக சக்தி குடிகொண்டிருக்கிறது என்பதை மிர்ராவும் உணரலானார். தன்னை அது எவ்விதம் தூண்டுகிறதோ அதன்படியே தாம் செயல்படவேண்டும் என்பதைப் புரிந்து கொண்டு இயங்கலானார்.

புத்த மதத்தைச் சேர்ந்த அலெக்சாண்ட்ரா டேவிட் நீல், தர்ம பாலர், பஹாய் குருவான அப்துல் பஹா போன்றோரிடம் அவர்கள் மதத் தத்துவங்களைக் கேட்டறிந்தார். சூஃபி குருவான ஹஸ்ரத் இனயாத்கான் மூலம் பல புதிய ஆன்மிகச் சிந்தனைகளை அறிந்தார். ஆன்மிக ஆராய்ச்சிகளில் அவர் தீவிரமாக ஈடுபட்டிருந்த அந்தக் காலத்தில் அவரது கணவர் ஹென்றி சில காரணங்களால் அவரைப் பிரிந்து சென்றார். தன் மகன் ஆண்ட்ருடன் தனித்து வாழலானார் மிர்ரா. அவர் தியானம் செய்யும் நேரத்தின் அளவு இன்னும் கூடியது.

சூஸ்மிக் குழுக் கூட்டத்தில் பால் ரிச்சர்ட் என்பவர் தொடர்ந்து கலந்துகொள்ளத் தொடங்கினார். அவரும் ஆன்மிக ஆராய்ச்சிகளில் மிகுந்த ஈடுபாடு கொண்டிருந்தது மிர்ராவுக்கு அவரிடம் மதிப்பை ஏற்படுத்தியது. ஆன்மிக ஆய்வுகளை எவ்விதம் முன்னேற்றமடையச் செய்யவேண்டும் என்பதில் ரிச்சர்ட் மிர்ராவுக்குப் பல யோசனைகளைச் சொல்லத் தொடங்கினார். ஒருவருக்கொருவர் கொண்ட மதிப்பு தீவிர அன்பாக மாற்றம் கொண்டது. 1911ம் ஆண்டு மே மாதம் 5-ஆம் தேதி மிர்ராவுக்கும் ரிச்சர்டுக்கும் திருமணம் நடைபெற்றது.



ரிச்சர்ட் அரசாங்கத் தொடர்புகள் உள்ளவர். பணி நிமித்தம் இந்தியா செல்ல முடிவு செய்தார் அவர். அப்படியானால் ஓர் உதவி செய்யுங்களேன் என்று கேட்டார் மிர்ரா. ஆறு முனைகளுடன் கூடிய நட்சத்திர இலச்சினை ஒன்று வித்து விளையாட்டுகளில் பயன்படுத்தப்பட்டு வந்தது. அந்த இலச்சினைக்கு விசேஷப் பொருள் ஏதேனும் இருக்க வேண்டும் என்று மிர்ராவுக்குத் தோன்றியது. 'இந்தியாவில் யாரேனும் ஓர் ஆன்மிகப் பெரியோரிடம் இந்த இலச்சினைக்கான மறைபொருள் என்னவென்று கேட்டு வாருங்களேன்' என்றார் மிர்ரா. சரியென உடன்பட்டு இந்தியா புறப்பட்டார் ரிச்சர்ட்.

அவர் சந்திக்கப் போகிற ஆன்மிகத் தவமுனிவர் ஸ்ரீ அரவிந்தர் என்றோ அரவிந்தர் தரும் விளக்கத்தால் பின்னர் தானும் அவரைச் சந்திப்போம் என்றோ அதன் பிறகு தன் வாழ்க்கை முழுவதும் மாறப்போகிறது என்றோ அப்போது மிர்ராவுக்குத் தெரியாது.

(அருள் பெருகும்)

அந்த நாள் ஞாபகம் வந்ததே!

தம் மகனுக்கு வேறு மாநிலத்தில் வேலை என்பதால் சொந்த ஊரை விட்டு மகனுடன் தங்கியிருக்கிறார் எதிர்வீட்டு சாந்தா பாட்டி. ஆனாலும் பண்டிகை, நோன்பு, பூஜை என்றால் அவருக்கு ஊர் ஞாபகம் வந்து விடும். கார்த்திகை என்றால் அகல் விளக்கு, அவல் பொரி, அரிசிப் பொரி, அப்பம் என்பதைத் தவிர எனக்கு ஏதும் தெரியாது. ஒரு கார்த்திகையின் போது சிவன் கோவிலுக்குச் சென்று சிறப்பு வழி பாட்டில் கலந்து கொண்டு திரும்புகையில் பாட்டி கூறிய ஃப்ளாஷ் பேக் இது -



''எங்க காலத்துல கார்த்திகை தீபம்னா சிவன் கோவில் முன்னாடி இருபது முப்பது அடி உயரத்துக்குக் கம்பம் கட்டி, அதைச் சுற்றி காய்ஞ்ச பனை ஓலை வைச்சு கட்டி வைப்பாங்க. சூரியன் அஸ்தமனம் ஆனதும் சாமி ஊர்வலம் தொடங்கும். ஊர்வலம் முடிஞ்சு சாமிய கம்பத்துக்கு முன்னால நிறுத்தி ஊர் பெரியவரு கற்பூரத்த கொளுத்தி தூணோட அடிபாகத்துல போட்டதும், ஊர் ஜனம் அவங்க அவங்க சக்திக்கு ஏத்த மாதிரி கற்பூரம், நெய், குங்கிலியப் பொடிய போட அந்த பனை ஓலைத் தூண் ஜகஜ்ஜோதியா ராத்திரி முழுக்க எரியும்.

அதுல வந்த சாம்பலை சிவனோட பிரசாதமா நினைச்சு ஊர் ஜனங்க எல்லாரும் ஆளுக்குக் கொஞ்சமா எடுத்துக்கிட்டு போவாங்க. இந்த விபூதியை விளைச்சல் நிலத்துல தூவினா விளைச்சல் அமோகமா இருக்கும்னு நம்பிக்கை. குழந்தைகளுக்குப் பூசினா காத்து கருப்பு அண்டாது.

விஷ்ணுவுக்கும், பிரம்மாவுக்கும் யார் உசத்தின்னு போட்டி வந்தப்ப சிவபெருமான் தூண் மாதிரி அக்னி சொருபமா எழுந்தாராம். அது நடந்தது ஒரு கார்த்திகை மாசத்து பௌர்ணமி தினம் என்பதால் இந்த வழக்கம்'' என்று சொன்னார் சாந்தா பாட்டி!

அவர் வர்ணித்த விதத்திலேயே கார்த்திகை தீபத்தை நேரில் பார்த்த பக்தி உணர்வு ஏற்பட்டது எனக்கு!

- பத்மஜா ராமகோபால், பெங்களூரு - 54.



நம் ஊருக்கு வரும் சுற்றுலா பயணிகள்
தங்களுக்குப் பிடித்த இடங்களை
சுற்றிப் பார்க்கும் சமயங்களில்
அவர்களுக்கு முன்னுரிமை கொடுத்து,
நாம் விட்டுக் கொடுத்து உதவுவது மிகவும் முக்கியம்.

சொந்த ஊர்களுக்குத் திரும்பிய பிறகு
அந்த சுகமான நினைவுகளால்
மீண்டும் மீண்டும் தமிழகத்திற்கு வரத் தூண்டும்
சுற்றுலாப் பயணிகளைப்
போற்றுதல் அனைவரது கடமை.

விருந்தினர் போற்றுதும்
விருந்தினர் போற்றுதும்

enchanting tamil nadu
experience yourself

தமிழ்நாடு சுற்றுலாத்துறை

தமிழ் நாடு சுற்றுலா வளாகம், வாலாஜா ரோடு, சென்னை-600 002.
முன் பதிவு தொடர்புக்கு : 25383333, 25388765, 25361640 **ஃபேக்ஸ் :** 25361385,25366633

விடுகதை

1. ஏரித் தண்ணீர் வற்ற வற்ற, எருமைக்கடா உப்ப உப்ப... அது என்ன?

2. எண்ணெயில் கோலம் போட்டு எடுத்த ஒரு பின்னல் தட்டு. அது என்ன?

3. குட்டைப் பயல் குழியில் விழுந்தான். நெட்டைப் பயல் எடுத்து விட்டான். அது என்ன?

4. தண்ணீரிலே கிடந்தாலும் கருத்த மச்சான் வெளுக்க மாட்டான். அவன் யார்?



5. நோயின்றி மருந்து எடுப்பான் வாயின்றி சத்தம் போடுவான் அவன் யார்?

6. தலையில்லை; இடையில்லை; வயிறுண்டு; வாயில்லை. அது என்ன?

7. எட்டாத வெண்ணிலா எங்க வீட்டு அடுப்பிலே காயுது. அது என்ன?

8. தித்திக்கும் அழகிக்கு பின்னலுண்டு; முடியில்லை; அது என்ன?

9. சிலுசிலுத்த தண்ணீரில் செம்மறியாடு மேயுது. அது என்ன?

10. அரைக்காத பொடி; சமையலுக்கு உதவாத பொடி. அது என்ன?

- தஸ்மிலா அஸ்கர், கீழக்கரை

விடைகள் :

1. பணியாரம், 2. முறுக்கு, 3. குழிப்பணியாரம், இரும்புக் கம்பி 4. குலாப்ஜாமூன், 5. பட்டாசு, 6. லட்டு, 7. தோசை, 8. ஜாங்கிரி, 9. எண்ணெய், பலகாரம், 10. ஓமப்பொடி.

தொலைந்த மோதிரம்!



சென்ற ஆண்டு ஆகஸ்டு மாதம் என் மனைவி மாரடைப்பால் திடீரென இறந்து விட்டாள். மனநிம்மதி வேண்டி புட்டபர்த்தி செல்ல இரண்டு முறை முயற்சி செய்தேன். ஆனால் செல்ல முடியவில்லை. இந்த ஆகஸ்டு மாதம் என் மனைவியின் வருட ஆப்தீகம் முடிந்த அடுத்த தினமே, நான் என் இளைய மகன், மருமகள் மூவரும் புட்டபர்த்திக்கு விடியற்காலை காரில் புறப்பட்டோம்.

சாதாரணமாக எனக்குக் கையில் மோதிரம் அணியும் பழக்கமில்லை. சுமார் பன்னிரண்டு வருடங்கள் முன்பு, என்னுடைய சகோதரி, அவருடைய இறந்த கணவரின் ஞாபகார்த்தமாக, அவர் உபயோகித்து வந்த அழகிய கன்மெட்டல் முகப்புக் கொண்ட தங்க மோதிரத்தை எனக்குக் கொடுத்தார். மோதிரத்தின் முகப்பு மிக கவர்ச்சிகரமாக இருந்தது. மோதிரம் பெற்றுக் கொண்ட சில மாதங்களில் நானும் என் மனைவியும் புட்டபர்த்திக்கு சேவை செய்ய சென்றோம்.

அது சமயம் ஒரு மாலை நேரம் ஒரு கடையில், சத்தியசாய்பாபாவின் சிறிய அளவு ஓவல் வடிவ ஸ்டிக்கர் இருந்ததைப் பார்த்தேன். என் சகோதரி தந்த மோதிரத்தின் முகப்பில் இந்த பகவான் ஸ்டிக்கரைப் பதித்தால், மிகவும் அழகாக இருக்கும் என்று எண்ணி அதை வாங்கி மோதிர முகப்பில் பதித்தேன்.

★ ஏ.எல். கிருஷ்ணன்

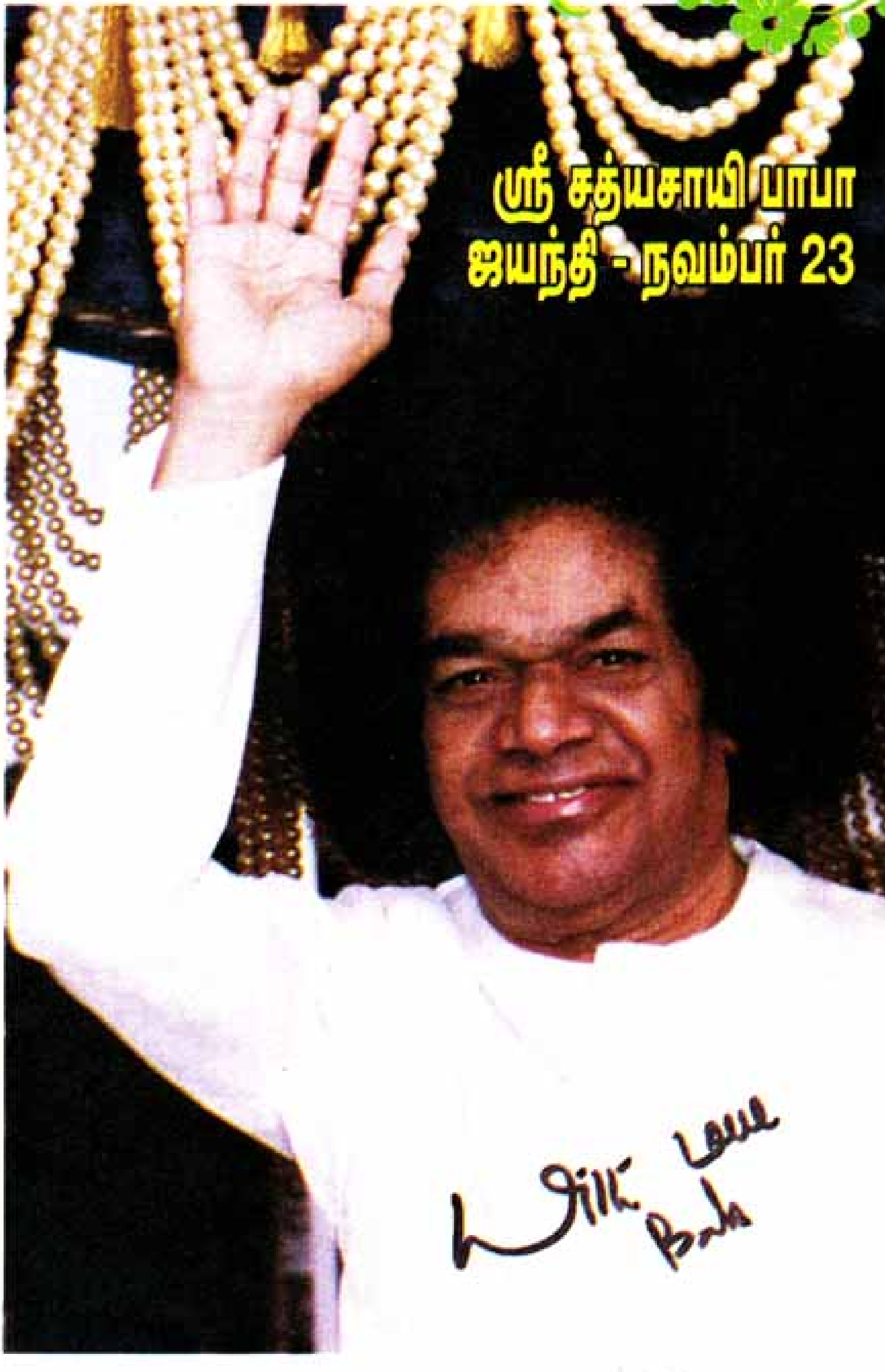


கன்மெட்டல் பின்னணியில், பாபாவின் திருஉருவ ஸ்டிக்கர், அந்த மோதிரத்திற்கு என்றே தயார் செய்தது போல் கச்சிதமாக இருந்தது. எனது சாயி சகோதரர்கள் இந்த மோதிரத்தைக் கண்டு மகிழ்ந்தனர். பிறகு நான் இந்த மோதிரத்தை அணியவில்லை.

இம்முறை புட்டபர்த்தி புறப்பட்டபோது அந்த மோதிரத்தை அணிந்து கொண்டேன். காரில் பிரயாணம் செய்து கொண்டிருந்தபோது, கையில் இருந்த மோதிரத்தைக் கழற்றி காரின் பின் இருக்கையில் அமர்ந்து இருந்த மருமகளிடம், 'பாபா ஸ்டிக்கர் பதித்த மோதிரம் எவ்வளவு அழகாக உள்ளது பார்' எனக் கூறிக் கொடுத்தேன்.

மருமகளும் மோதிரத்தைப் பெற்று கண்ணில் ஒற்றிக் கொண்டு, பகவான் அழகை ரசித்து, மோதிரத்தைக் கொடுத்து விட்டாள். நான் அதை பாண்ட் பாக்கெட்டில் வைத்துக் கொண்டேன்.

நாங்கள் எண்ணி இருந்த நேரத்தை விட முன்னதாகவே புட்டபர்த்தி சேர்ந்து விட்டதால், அவசர அவசரமாக எங்கள் மதிய சாப்பாட்டை முடித்துக் கொண்டு, சுவாமி தரிசனத்திற்கு செல்ல தயார் ஆனோம். தரிசனத்திற்காக நான் கொண்டு சென்றிருந்த வெள்ளை நிற பேண்டை அந்த இடத்திலேயே அணிந்து விட்டு, முன்பு அணிந்திருந்த பேண்டைக் கழற்றி காரின் இருக்கையில் போட்டுவிட்டு, சுவாமி தரிசனத்திற்கு சென்று விட்டேன். தரிசனத்திற்காக உட்கார்ந்து இருந்த போது மோதிரத்தின் நினைவு வந்தது


ஸ்ரீ சத்யசாயி பாபா
ஜயந்தி - நவம்பர் 23
With Love
Baba

தரிசனத்திற்குப் பிறகு, மோதிரத்தை பாண்ட் பாக்கெட்டிலிருந்து எடுத்துக் கொள்ளலாம் என்று நினைத்துவிட்டு, தரிசனத்தில் முழுக் கவனம் செலுத்தினேன். அனைவருக்கும் பகவான் தரிசனம் நன்கு கிடைத்தது. முழு மனநிறைவுடன் நாங்கள் தங்கியிருந்த அறைக்கு வந்தோம். காரையும் அறைக்கு முன்பாக நிறுத்தி இருந்தோம்.

மாலை நேரம். நன்றாக இருளடைந்து விட்டது. மழையும் இலேசாகப் பெய்து கொண்டிருந்தது. திடீரென மோதிரத்தின் நினைவு வரவே, காரில் வைத்திருந்த பாண்ட் பாக்கெட்டில் மோதிரத்தைத் தேடினேன். பாக்கெட்டில் மோதிரம் இல்லை. கார் இருக்கை அடிப்பாகம் முழுவதும் தேடினோம். கிடைக்கவில்லை. காரின் விளக்கு ஒளியில், சந்தேகப்பட்ட இடம் முழுவதும் தேடினோம். மோதிரம் கிடைக்கவில்லை.



இரவு உணவு முடித்து விட்டுத் திரும்பிய கார் டிரைவரிடம் விஷயத்தைச் சொன்னேன். பொழுது விடிந்ததும், காலையில் நன்றாகத் தேடிப் பார்ப்பதாக டிரைவர் சொல்லிவிட்டு உறங்கச் சென்று விட்டார்.

நான் தங்க மோதிரம் போனதற்குக் கவலைப்படவில்லை. ஆனால் அம் மோதிர முகப்பில் இருந்த பகவானின் அழகிய உருவைக் காண முடியாதே என வருந்தினேன். படுக்கச் செல்லும்முன், வேலூரில் இருக்கும் என் மகளிடம், "பாபா ஸ்டிக்கர் பதித்து இருந்த தங்க மோதிரம் தொலைந்துவிட்டது" என வருத்தத்துடன் தொலைபேசியில் கூறினேன். அதனைக் கேட்ட "என் மகள், மோதிரம் தொலைந்து போனதற்கு வருந்த வேண்டாம், ஏதோ காரணத்தால்தான் நடந்திருக்கிறது" எனக் கூறி விட்டாள். மனைவியையே இழந்து விட்டேன். அந்தத் துக்கத்தைப் பார்க்கும் போது, மோதிரம் போனதற்கு கவலைப் படுவது தேவையற்றது என்று என்னையே தேற்றிக் கொண்டு உறங்கச் சென்று விட்டேன்.

அடுத்த நாள் விடியற்காலை நாங்கள் ஊருக்குத் திரும்ப இருந்ததால், இரவு உணவு முடிந்ததும், எங்கள் பொருட்களை எடுத்து வைத்துக் கொண்டோம். அது சமயம் வேலூரில் இருந்த என் மகளிடமிருந்து போன் வந்தது. புட்டபர்த்தியில் நான் தொலைத்துவிட்ட தங்க மோதிரம் அவள் வீட்டு டி.வி. மேல் இருந்ததாகவும், அந்த மோதிரத்தை என் பேத்தி எடுத்து அவளிடம் கொடுத்ததாகவும் சொன்னாள். வேறு ஏதாவது சாதாரண மோதிரமாக இருக்குமோ என நினைத்தேன். ஆனால் அவளோ என்னுடைய தங்க மோதிரத்தைப் பலமுறை பார்த்து இருந்ததால், நான் தொலைத்த மோதிரத்தைதான் டி.வி. மேலிருந்து என் பேத்தி கண்டெடுத்ததாக உறுதியாகச் சொன்னாள்.

மகிழ்ச்சி, ஆச்சரியம், சந்தேகம் மூன்றும் கலந்த மனதுடன் நாங்கள் விடியற்காலை புட்டபர்த்தியிலிருந்து புறப்பட்டோம். வீடு சேர்ந்ததும் என் மகளிடம் மோதிரத்தைக் காண்பிக்கும்படி சொன்னேன். என்ன ஆச்சரியம்! புட்டபர்த்தியில் நான் தொலைத்த அதே மோதிரம்!

இதையெல்லாம் கவனித்துக் கொண்டிருந்த கார் டிரைவர் அசந்தே போனார். "இதை என்னால் நம்ப முடியவில்லை. ஆனால் நேரில் இதைப் பார்த்ததால் மனதார நம்புகிறேன்" என்றார்.

என்ன ஒரு லீலா விநோதம்? பொங்கி வந்த கண்ணீரை அடக்க முடியாமல் "ஸ்ரீ சாயிராம்... சத்திய சாயிராம்" என்று மீண்டும் மீண்டும் ஜபித்துக் கொண்டேன்.

– ஏ.எஸ். கிருஷ்ணன்,
வேலூர்.

ஸ்ரீரங்கத்து தீபாவளி

ஸ்ரீரங்கத்தில் பெருமாள் தீபாவளி கொண்டாடுகிறார். அன்றைய தினம் பெருமாளுக்கு எண்ணெய்க் காப்பிட்டு திருமஞ்சனம் செய்விப்பார்கள். அப்போது எண்ணெயும் சீயக்காயும் பக்தர்களுக்கு விநியோகிக்கப்படும்.

தங்க கால பைரவர்

காசி ஸ்ரீ விஸ்வநாதர் கோயிலில் தங்கத்தாலான காலபைரவர் உற்சவ விக்ரகம் உள்ளது. தீபாவளி நாளன்று மட்டுமே இந்த உற்சவர் பவனி வருகிறார்.

மோனி தீபாவளி

வடமாநிலங்களில் தீபாவளியன்று லட்சுமி வீட்டில் தங்குவதாக ஐதீகம். அமாவாசையன்று பூஜையறையில் 24 மணி நேரமும் ஒரு விளக்கு எரியும். இந்த விளக்கிலிருந்து எடுக்கப்படும் கண் மையைத்தான் ஆண்டு முழுவதும் உபயோகிக்கிறார்கள். இதை மோனி தீபாவளி என்கிறார்கள்.

- நெ. இராமன், பொழிச்சலூர்.

வடை



பசு வழிபாடு

இமாச்சலப் பிரதேசத்தில் பசுக்களை அலங்கரித்து வழிபடும் நாள் தீபாவளி. அன்று மாடுகளையும், எருதுகளையும், கன்றுகளையும் குளிப்பாட்டி திலகமிட்டு நன்கு அலங்கரிப்பார்கள். பின்பு அவற்றுக்கும் பூஜை செய்வார்கள்.

குலுவில் தீபாவளி

குலு பள்ளத்தாக்கில் தீபாவளி தினத்தன்று இராவண உருவத்தின் மீது வண்ணக் கோலமிட்டு அதை எரிப்பது வழக்கம். அன்றைய தினம் ராமாயணத்தின் பல்வேறு சம்பவங்கள் குறித்து நாடகங்கள் நடத்தப்படும். மலைவாழ் மக்கள் குன்றுகளில் கோயில் கொண்டுள்ள தெய்வங்களை பேரிகை முழக்கத்துடன் ஊர்வலமாக ராமபிரானைக் காணக் கொண்டு வருவார்கள்.

தீபாவளிக் கோலம்

வடமாநிலத்தில் சில பகுதிகளில் ரங்கோலி எனப்படும் வண்ணக் கோலமிட்டு தீபாவளியைக் கொண்டாடுகிறார்கள். இது மஞ்சள், வெள்ளை, காவி என்னும் மூன்று வண்ணங்களைக் கொண்டது. லட்சுமி தேவியை வரவேற்கவே இவ்வாறு வண்ணக் கோலமிடுகின்றனர்.

குபேர பூஜை

குபேரன் சிவனை வழிபட்டு, தீபாவளி அன்றுதான் பொக்கிஷங்களைப் பெற்றார். அதனால் தீபாவளியன்று பலவித பட்சணங்களுடன் காசு, பணத்தை வைத்து குபேர பூஜை சிறப்பாகக் கொண்டாடப்படுகிறது.

வெளிநாட்டில் தீபாவளி!

பாலி நாட்டில் இரவு, பகல் பேதமின்றித் தொடர்ந்து விளக்குகள் எரிந்து கொண்டேயிருக்கும். விநோத நாட்டியம், நாடகம் நடைபெறும். இளம் ஆணும் பெண்ணும் சந்திக்கும் நேரம் என்பதால், அப்போதுதான் பல திருமணங்கள் நிச்சயிக்கப்படுகின்றன.

சுட்டா... ...வினை தீரும்!



தீபம் ஏற்றுவது ஏன்?

தீபாவளியன்று மாலை வீட்டின் வெளிப்புறம் தீபம் ஏற்றினால் எமதர்மனுக்கு திருப்தி ஏற்பட்டு அதனால் அந்த வீட்டில் யாருக்கும் அகால மரணம் ஏற்படாது; மேலும் யாருக்கும் நரக பயம் இல்லையென்று 'பவிஷ்யோத்ர புராணம்' கூறுகிறது.

தீபாவளியன்று பொங்கல்!

மத்தியப் பிரதேசத்தில் வாழும் இந்துக்கள் தீபாவளியை உழவர்களின் தினமாகக் கொண்டாடுகின்றனர். அன்றைய தினம் புதிய கதிர் அறுத்து வந்து பூஜை செய்கின்றனர். மறுநாள் மாட்டுக் கொட்டகையில் பொங்கலிட்டு மாடு, கன்றுகளுக்கும் பூஜை செய்கின்றனர்.

தீபாவளியும் வடையும்

குஜராத் பகுதிகளில் தீபாவளிக்கு மறுநாள் குடும்பத்திலுள்ள சண்டை சச்சரவு, நோய் நொடி, ஏவல், சூனியம் போன்றவை நீங்கும் பொருட்டு வீட்டில் உளுந்து வடைகளைத் தயாரித்து அதை மாலை 7 - 8 மணிக்குள் நான்கு தெருக்கள் கூடும் நாற்சந்தியில் எறிந்து விட்டு திரும்பிப் பாராமல் வந்து விடுவார்கள். இதனால் திருஷ்டி கழிந்து நன்மை நடப்பதாக நம்பிக்கை. தென்னிந்தியாவிலும் தீபாவளித் திருநாளன்று வீடுகளில் உளுந்து வடை தயாரிக்கும் வழக்கம் உண்டே!

கவிதை



நகரும் சொர்க்கம்!

கடிகாரத்தோடு நடக்கும்
காலை நேரப் பந்தயத்தில்
தோற்றுப் போனதால்
முற்றுப் பெறாத ஒப்பனைகள்
முடிக்கப்படுவது இந்த
தினசரிப் பயணத்தில்தான்.

வீட்டு வரவேற்பறையில்
உரையாடிக் கொண்டிருக்கும்
உணர்வு உருவாகும்
ஒவ்வொரு கணமும்.

சோகமான நினைவுகளும்
சுகமான சிந்தனைகளும்
பொதுவான பதார்த்தமாய்ப்
பகிர்ந்து கொள்ளப்படும்
கூடவே உணவும் கூட!

திருமணங்கள் பலவும்
தீர்மானிக்கப்படும் இந்த
நகரும் சொர்க்கத்தில்!

இரயில் சிநேகம் என்ற
வார்த்தையின் முரண்பாடாக
நட்பு நாற்றங்கால்கள்
ஆழமாய் ஊன்றப்படும்

உறக்கம் கலைந்தாலும்
கலையாத கனவுகளைச்
சுமந்து

வீடு திரும்புவது
வாடிக்கையாய்விடும்.

மனத்தீவுகளை இணைக்கும்
பாலமான இந்தப் பயணம்
இனிமையானதே!

பா.சேதுமாதவன், திருச்சி

பாசம் மாறிப் போச்சு!

அலமு வாசலுக்கும், உள்ளுக்கும் போவதும், கேட்டின் வெளியே எட்டிப் பார்ப்பதுமாக, நிலை கொள்ளாமல் பரபரத்துக் கொண்டிருந்தாள். அப்பா சேஷாத்ரியோ ஹாய்யாக, டீவி பார்த்துக் கொண்டு, உலகத்தையே மறந்திருந்தார்.

ராகினிக்கு, எதுவுமே பிடிக்கவில்லை.

''அக்கா, இது எத்தனாவது இன்டர்வ்யூ?'' ரம்யா கண்ணடித்தபடி, கிண்டல் செய்தாள்.

''எனக்கு மறந்து போச்சுடி. செஞ்சுரி அடிச்சுட்டேனா என்னவோ? போர் போதும் இந்த நாடகம்னா இந்த அம்மா கேட்கவே மாட்டேங்கறாளே!'' அலுத்துக் கொண்டாள் ராகினி.

அக்கா ராதிகாவோ, விட்டத்தைப் பார்த்துக் கொண்டு, 'உம்' என்றிருந்தாள். அவள் மடியில் தலைவைத்துக் கொண்டு ராஜுவும், உஷாவும் படுத்திருந்தனர். புருஷனோடு சண்டைப் போட்டுக் கொண்டு பிறந்த வீட்டுக்கு வந்து விட்டாள் அவள்.

வாசலில் மோட்டார் சைக்கிள் சப்தம் கேட்டது. பை நிறைய பழங்கள், பலகாரங்களுடன் வந்தான் கோபு.

''அக்கா, எல்லாத்தையும் எடுத்துத் தட்டில் வை. அவங்கள்லாம் வந்துட்டாங்க'' என்றான்.

''வாங்க, வாங்க!'' என்றபடி வாயெல்லாம் பல்லாக, வந்தவர்களை வரவேற்றாள் அலமு.

பெண் பார்க்கும் படலம், பலகாரங்கள் உபசரிப்பு, பேச்சுப் பரிமாற்றம் எல்லாம் கச்சிதமாக வழக்கப்படி நடந்தது. ஒரு வழியாக பிள்ளை வீட்டார் திரும்பினார்கள். இந்த வரனும் தட்டிப் போயிற்று.

''அம்மா, இதுதான் என்னோட கடைசி இன்டர்வ்யூ. இனிமேல் இந்த இழவெல்லாம் வேணாம். எனக்குக் கல்யாணமும் வேணாம், கருமாதியும் வேணாம்'' கோபத்துடன் கத்தினாள் ராகினி.

''ஆமாண்டி. நான் கல்யாணம் பண்ணிக்கிட்டு என்ன சுகத்தைக் கண்டேன்? நீயாவது, சுதந்திரமா, சந்தோஷமா இரு'' இது ராதிகா.

''அபசகுனமா பேசாதே'' என்று கடுகடுத்தாலும் அலமுவுக்குக் குரல் கம்மத்தான் செய்தது.



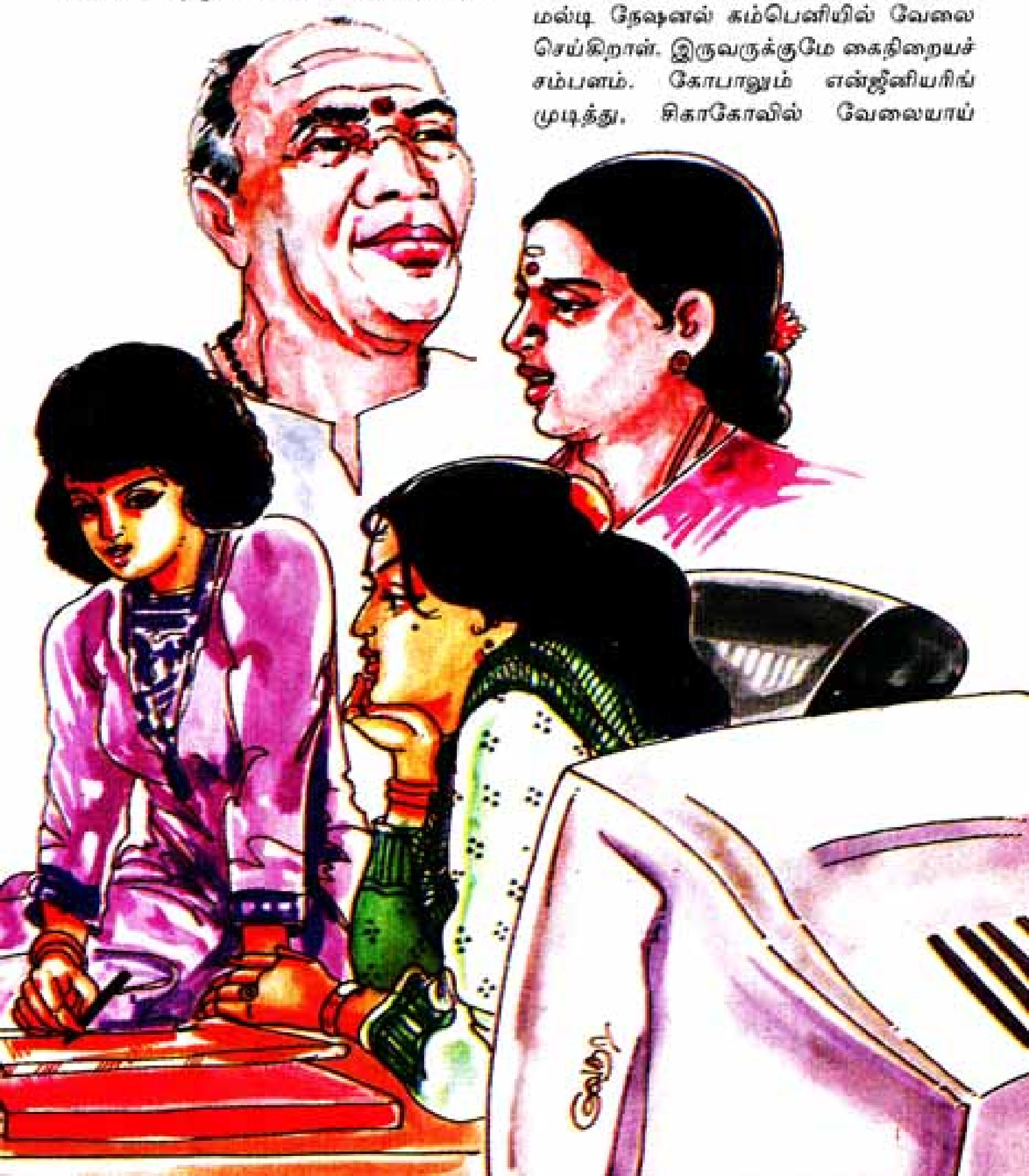
வசுமதி கிருஷ்ணசாமி

எதுவுமே நடக்காத மாதிரி துண்டை உதறிக் கொண்டு சாப்பிட வந்தார் சேஷாத்ரி.

அவர் ரிடையராகி நான்கு வருடங்கள் ஆகிவிட்டன. அதற்கு இரண்டு வருடங்கள் முன்பே ராதுவுக்குக் கல்யாணம் செய்தார். ஒரு வேலையிலும் சரியாக நிலைக்காமல், மாற்றிக் கொண்டேயிருந்தான் மாப் பிள்ளை. இரண்டுகுழந்தைகள் ஆனதுதான் மிச்சம். குடித்தே மனைவியின் நகைகளை எல்லாம் விற்று விட்டான். அவளையும், குழந்தைகளையும் பாடாய்ப்படுத்தினான். தொல்லை பொறுக் காமல், அவனை உதறி விட்டு, பிறந்த வீட் டுக்கே வந்து விட்டாள் ராது.

அவள் படித்த படிப்புக்கு, காலேஜில் லெக்சரர் வேலை கிடைத்தது. அதனால், தன் குடும்பச் செலவுக்கு, அப்பாவிடம் பணம் கொடுத்து விடுகிறாள்.

ராகினியோ ஆபீஸில் மானேஜர் பதவிக்கு உயர்ந்து விட்டாள். ரம்யாவும் ஒரு மல்டி நேஷனல் கம்பெனியில் வேலை செய்கிறாள். இருவருக்குமே கைநிறையச் சம்பளம். கோபாலும் என்ஜீனியரிங் முடித்து, சிகாகோவில் வேலையாய்



இருக்கிறான் - அக்காக்களின் உதவியால்!

ராகினிக்கு ஒரு வரனும் 'செட்' ஆக வில்லை. அதனால் ரம்யாவுக்கும், அப்பா தேடவில்லை பெரியவளுக்குப் பண்ணாமல், சின்னவளுக்கு எப்படி என்று. வந்த ஒவ்வொரு வரனும், ஏதாவதொரு காரணத்தால் தங்கயாமல் போனது. அம்மாவுக்குப் பிடித்தால், அப்பாவுக்குப் பிடிக்கவில்லை. இல்லாவிடில் பிள்ளைக்குப் பெண்ணைப் பிடிக்கவில்லை. அல்லது ஜாதகக் கோளாறு. முதலில் பணக் கஷ்டம் இருந்தது. ஆனால் இப்பொழுது குடும்பத்தில், வருமானத்தில் நல்ல முன்னேற்றம். வீட்டில் எல்லா வசதிகளும், வந்து விட்டன. ரம்யா, கார் கூட வாங்கி விட்டாள்.

ராகினியும், ராதிகாவும் டூ-வீலரில்தான் வேலைக்குப் போகிறார்கள். அம்மாவுக்கு நகைகள் வாங்கிப் பூட்டி, அழகு பார்க்கிறார்கள். அப்பாவுக்கு வேண்டிய சௌகரியங்கள் - பெரிய கலர் டீவி, வாக்மேன், செல்ஃபோன், இத்யாதி. ராதுவின் குழந்தைகள், நல்ல ஸ்கூலில் படிக்கிறார்கள். தம்பி தீபக், காலேஜில் கடைசி வருஷம் என்ஜினியரிங் படிக்கிறான். அதனால், பெண்களின் கல்யாணம்தான் தற்போதைய ஒரே பிரச்னை! அதற்கும் விரைவில் ஒரு விடிவு வந்தது.

அப்பா, அம்மா பத்ரி யாத்திரை போன மறுவாரம்தான் சகோதரிகள் மூவருக்கும், நிறைய பேச அவகாசம் கிடைத்தது.

ராகினிதான் முதலில் ஆரம்பித்தாள். "ராதுக்கா, நீ உன் கணவருடன் மறு படியும் சேர்ந்து வாழ சான்ஸ் இருக்கா? இல்லையா?"

"போடி, அந்த மிருகத்தோடேயா? ச்சே! ஸாரி. மிருகம்னா, மிருகத்துக்குத்தான் அவமானம். மிருகம் நல்லது. அந்த மனுஷனோட நான் அனுபவிச்ச டார்ச்சர், எனக்குத்தான் தெரியும். எப்பப் பார் அடி உதைதான். வெளியே தலைக்காட்டவே அவமானம். வீட்டு வாடகை கொடுக்காம, சோத்துக்கே லாட்டரி அடிக்கற மாதிரி என்ன வாழ்க்கை? அவனோட இருந்தா குழந்தைகளும் கெட்டுப் போயிடுவாங்களேன்னுதான் பயந்து, இங்கே வந்தேன். உங்களுக்கெல்லாம் கஷ்டம்னா, நான் இதுங்களோட, வேறே தனியா வீடு பார்த்துண்டு போயிடறேன்."

"என்னக்கா? இப்படிப் பேசறே? ஒனக்கொரு கஷ்டம்னா, நாங்க சும்மா இருப்போமா? நீ எங்கேயும் போக வேணாம். இங்கேயே எங்களோட இரு. என்ன? ம்ம்.. நானும் ஒரு முடிவெடுத்துட்டேன். நான் கல்யாணமே பண்ணிக்கப் போறதில்லே" - இது ராகினி.

"ஏண்டி? என்னாச்சு உனக்கு?"

"அக்கா, உன் வாழ்க்கையைப் பார்த்தாச்சு. என்னோட க்ளோஸ் ஃப்ரெண்ட்ஸ், எல்லாருக்கும் கல்யாணமாகி, ஹைஸ்கூல் படிக்கிற பசங்கள் இருக்காங்க. ஆனால் யாராவது சந்தோஷமா இருக்காங்களா? ஒவ்வொருத்திக்கும் ஒவ்வொரு ப்ராப்ளம். ஒருத்திக்கு புருஷன் சரியில்லை. இன்னொருத்திக்கு குழந்தைகள் படுத்தல், மாமியார் பிடுங்கல், ஒருத்தி வீட்ல, பொறந்த வீட்டுக்கே போகக் கூடாதுன்னு கண்டிஷன். இதையெல்லாம் கேட்டு, எனக்குக் கல்யாணங்கிற வார்த்தையே புடிக்கலை. நான் என்ன சின்னப் பெண்ணா? எந்த ராஜகுமாரன் வந்து என்னைக் கட்டிப்பான்? என் ஆபீஸ் வாழ்க்கை, எனக்கு நிம்மதியையும்,



எந்த உப்பு பட்சணம் செய்வதானாலும் உப்பைக் கரைத்து விட்டால் வெடிக்காது. மாவை இரண்டு முறை சலிக்க வேண்டும்.
- ஆர். பார்வதி, அம்பத்தூர்.

மணத்தக்காளி வற்றல் குழம்பு செய்வதற்கு, தாளிக்கும் போது இரண்டு உளுந்து அப்பளத்தையும் தாளிக்கும் எண்ணெய்யில் போட்டு, அப்பளம் நன்றாகப் பொரியும் வரை வறுத்து, பிறகு புளி கரைத்து வற்றல் குழம்பு செய்தால் குழம்பு நல்ல மணமுடனும், சுவையாகவும் இருக்கும்.

- ஜெ. காமாட்சி ஜெயராமன்,
கிழக்கு தாம்பரம்.



சந்தோஷத்தையும் கொடுக்குது. மீதி டைம்லே உன் குழந்தைகளைப் பார்த்துக் கறேன். கல்யாணம் மட்டும்தான் வாழ்க்கையில் ஒரே லட்சியமா? என்ன? நீ என்னடி சொல்றே ரம்யா?'' என்றாள் ராகினி.

''நானா? எனக்கும் கல்யாணத்துலே ஆர்வமில்லை. இல்லே! ஆனால், எனக்குப் பிடிச்சு, என் கண்டிஷனுக்கெல்லாம் ஒத்துக்கிட்டு எவனாவது வந்தான்னா, நான் அவனோட ஓடிப் போயிடுவேன். இல்லேன்னா, நானும் உங்களோடேயே ஜாலியா இருப்பேன்.''

''அப்பா, அம்மா இதுக்கு ஒத்துக்கணுமே'' என்றாள் ராது.

''அக்கா, அப்பா, அம்மாவுக்கு வயசாச்சு. தள்ளலே. இரண்டு பேருக்குமே நீரிழிவு வியாதி. அப்பாவுக்கு ஹை பிபி வேறே! கோபுவோ யு.எஸ். போய்ட்டான். தீபக் படிப்பு முடிய இன்னும் ஒரு வருஷம் பாக்கி இருக்கு. அப்பாவுக்கு பென்ஷன் இல்லை. நம்ப அத்தைகளுக்குக் கல்யாணம் செஞ்சே, ஓஞ்சு போயிட்டார். அதோட பாட்டி, தாத்தாவை கடைசி வரை எவ்வளவு நல்லா பார்த்துக்கிட்டாரு? அவர் சம்பளம் எல்லாம் திவசம் செய்யறதுலேயும், பண்டிகைக் கொண்டாடறதிலேயுமே போயிடுச்சு'' இது ராகினி.

''ஆமாம். அவர் பி.எஃப் பணமெல்லாம், என் கல்யாணச் செலவுக்கே சரியாப் போச்சு. இப்ப நம்ப மூணு பேர் வருமானத்துலே, வீட்டுச் செலவு ஓடறது. நல்ல வேளை! சொந்த வீடு இருக்கறதாலே பிழைச்சோம். இல்லேன்னா வாடகை கொடுத்துக் கட்டுமா?'' என்று அங்கலாய்த்தாள் ராது.

''நீங்க சொல்றது கரெக்ட். உனக்கு நினைவிருக்கா? மூணு பாவாடை சட்டையை வைச்சுக்கிட்டு எப்படி அட்ஜஸ்ட் பண்ணி மாத்தி, மாத்திப் போட்டுப்போம்! உன்னோட பழசை எல்லாம் ரிப்பேர் பண்ணி, நாங்க மாட்டிப்போம். என்னவோ, கடவுள் புண்ணியத்திலே இப்போதான் நாம் தினுசு தினுசா சுடிதார், ஜீன்ஸ்னு போடறோம்.''

''ஏய்! போறும்டி. நம்ப பேச்சு திசை திரும்பறது. பாயிண்டுக்கு வாங்க!'' என்றாள் ராது.

''ஓகே! ஓகே! இனிமேல் நாம்ப மூணு பேருந்தான் அப்பா அம்மாவைப் பார்த்துக்கணும். கோபுகிட்டருந்து ஃபோன் வந்து எவ்வளவு நாளாச்சு? எனக்கென்னவோ, அவன் பேர்ல நம்பிக்கை இல்லே! இந்தத் தடவை அப்பா டூரிலிருந்து வந்ததும் நான் ஸ்ட்ரிக்டா சொல்லிடப் போறேன். நாங்க இரண்டு பேரும் கல்யாணமே பண்ணிக்கப் போறதில்லேன்னு. என்னடி ரம்யா?'' ராகினி வினவ,

மூவரும் தங்கள் திட்டத்தைப் பற்றி எண்ணியபடியே தூங்கப் போனார்கள்.

அதே சமயம், ரயிலில் ஊருக்குத் திரும்பிக் கொண்டிருந்தனர் சேஷாத்ரியும்,

அலமுவும்.

''பாருடி அலமு. நாம இனிமே எந்த வரனும் பார்க்க வேணாம். ராது இங்கேயே இருக்கணும்னு முடிவு பண்ணிட்டா. ராகினிக்கும், ரம்யாவுக்கும் வயசு ஏறிப் போச்சு. கோபுவோ, யு.எஸ். போய் கொஞ்ச நாள் பணம் அனுப்பிச்சான். இப்போ க்ளோஸ் அவ்ளோதான். ஃபோன் கூட சரியாப் பண்றதில்லே.''

''அதானே... அவனுக்கு என்னாச்சு? போன தடவை அவன் பேசும்போது, நீங்க ஏன் அவன்கிட்ட கத்தினீங்க?''

''ஆமாண்டி! அவன் என்ன சொன்னான் தெரியுமா? நீங்க ராகினிக்கும், ரம்யாக்கும் கல்யாணம் பண்றதுக்குள்ளே, நான் கிழவனாயிடுவேன். என்னாலே இனிமே காக்க முடியாது. என் வாழ்க்கையை நானே பார்த்துக்கறேன். எனக்கு நிறையச் செலவு இருக்கு. அதனாலே முடியறச்சே, பணம் அனுப்பறேன்னான்.''

''அப்போ, நாம என்னன்னா பண்றது?'' என்றாள் கவலையுடன்.

''கவலைப்படாதேடி. நான் சொல்றதைக் கவனமா கேளு. ராது சம்பாத்தியம் அவளுக்கும், கொழந்தைகளுக்கும் சரியாப் போயிடும். ராகினியும், ரம்யாவும் வீட்டுச் செலவுக்குத் தாராளமா தர்றாங்க. அதனாலே இனிமேல் இந்த வரன் தேடற வேலையை விட்டுடலாம். நம்ப ரெண்டு பேருக்கும் வயசாச்சு. உடம்பும் நல்லா இல்லே. எவ்வளவு நாள் இருக்கோமோ? இந்த இரண்டு ஆம்பிளைப் பசங்களை நம்ப முடியாது. நாம எங்கப்பம்மாவைப் பார்த்துக்கிட்ட மாதிரி, இவங்களும் நம்பளைப் பார்த்துப் பாங்களா? மாட்டவே மாட்டாங்க. ஆனா நம்ப மூணு பெண்களும் நம்ப மேலே எத்தனை ஆசையா, பாசமா இருக்காங்க? இதுங்க கல்யாணமாகி போயிட்டா, நம்ப கதி என்ன? நாம போன பிறகு அதுங்க எப்படியோ பார்த்துக்கும். நெறைய பணம் சம்பாதிக்கறாங்க. அதனாலே கவலையில்லை.''

''அப்போ இவங்களுக்குக் கல்யாணமே வேண்டாமா?''

''வேண்டாண்டி.. ராதுவைப் பார். அவ கல்யாணம் சந்தோஷமாவா முடிஞ்சுது? இதுங்க இரண்டுக்கும் வயசு ஏறிடுச்சு. அதனாலே இனிமே எவனுக்கும் அடங்கி, அட்ஜஸ்ட் பண்ணிக்கிட்டு வாழாதுங்க. இப்படியே சுதந்திரமா இருக்கட்டும். அதுங்களுக்கும் சந்தோஷம். நமக்கும் ஆதாயம்.'' என்றார் சேஷாத்ரி.

''என்னமோ? நீங்க சொன்னா சரியாதானிருக்கும்'' என்ற அலமு, கண்ணை மூடித் தூங்க ஆரம்பித்தாள்.

'அலமுவைச் சரிகட்டியாச்சு. பெண்களை எப்படியும் சரிகட்டிடலாம். கடைசிக் காலத்திலே நிம்மதியா வாழ்க்கையை அனுபவிக்கலாம்' என்று மனசுக்குள் சந்தோஷப்பட்டார் சேஷாத்ரி.

இதை அறியாத அந்தப் பாசமான பெண்கள் மூவரும், தங்கள் முடிவை பெற்றோரிடம் எப்படிச் சொல்வது என்று பயத்துடன் காத்திருந்தனர்! ●



ஓடும் பஸ்களில் சிலவற்றில் தான் கைப்பிடிகள் உள்ளன. பஸ்களின் கம்பிகளில் சற்றே நீளமான கைப்பிடிகளைத் தொங்க விட்டால் உயரம் குறைவாக இருப்பவர்கள் பிடித்துக் கொண்டு நிற்க வசதியாக இருக்கும். சம்பந்தப்பட்டவர்கள் கவனிப்பார்களா? - வி.எஸ். காவேரி, பட்டாணம்.


ALMONARD
House of Home Appliances
Pride
Pop Up Toaster 2 Slice
Pride
Pop Up Toaster 4 Slice
Pride Sandwich Toaster
Ceiling Fan
Heavy Duty Exhaust Fan
Pride
MIXER GRINDER
Pride
Portable Blender
Instant Water Heater
Ventilating Fan
Pride JMG
Pedestal Air Circulator
Pride
Steam Iron
Pride
Economy
ALMONARD PRIVATE LIMITED
Off: Arcot Road. No.439/3B, E.N.Ind.Estate, Alapakkam, Porur, Chennai - 116.
Ph: 24761424, 24762434. Mob: 94443 99486, 94443 99485
Madurai - Mob : 9486555604. Coimbatore - Mob : 9843151811
E-MAIL : almonard@md5.vsnl.net.in, almonard@bom7.vsnl.net.in
Available With Almonard Dealers


தங்க ரூபம்
தெய்வ கடாட்சம்
Thejus
24ct GOLD PLATED GIFTS
Show room:
Next to jeeva park old # 85 G.N.Chetty Road, T.Nagar, Chennai - 17, Mobile: 98400 21384,
Timing: 9.30 am to 7.00 pm SUNDAY HOLIDAY for online purchase visit:
www.chennaionline.com www.indiavarta.com, www.sifymall.com
We Accept Credit Cards

மத்தாப்பு ஜாக்கிரதை!



மத்தாப்புகளை பெரும்பாலும் வீடுகளில் பெண்களுக்கும், குழந்தைகளுக்கும் என ஒதுக்கி விடுவர்.

ஆனால் பெண்களாக இருந்தாலும் சரி, குழந்தைகளாக இருந்தாலும் சரி... அதனைக் கொளுத்தும் போது, சில பாதுகாப்புகளை கவனத்தில் கொள்வது மிக அவசியம்..

- ஐந்து வயது வரையான குழந்தைகள்; பெரியவர்கள் அருகில் இருக்கும்போது மட்டுமே மத்தாப்பு கொளுத்த அனுமதிக்க வேண்டும்.
- மத்தாப்பின் எரியும் முனை வெப்பம் 1000 டிகிரி பாரன்ஹீட். இதனால் முடிந்த வரை தள்ளிப் பிடித்து கொளுத்த வேண்டும்.
- மத்தாப்பை குழந்தைகளுக்கு, வாழை மட்டையில் செருகித் தந்து, பிறகு கொளுத்தச் சொல்வதே சரியானது.
- கொளுத்திய மத்தாப்பை வைத்துக் கொண்டு குதிப்பது; சண்டை போடுவது... சுற்றுவது மற்றும் எதிராளியை பயமுறுத்துவது ஆகியவற்றை அறவே தவிர்க்க வேண்டும்.
- மத்தாப்பு பலவித அமிலங்களால் ஆனது. குறிப்பாக வெளிச்சம் மற்றும் வெப்பத்திற்காக அதில் மெக்னீசியம் மற்றும் அலுமினியம் சேர்க்கப்பட்டுள்ளது.

இவை எரியும் போது வெள்ளைச் சாம்பலாக மாறும். அப்போது அந்தச் சாம்பல்; விளையாட்டினால் எகிறி மேலே கிளம்பி, கண்களில் விழும் வாய்ப்பு அதிகம்.

தவறி கண்களில் பட்டுவிட்டால், மறந்தும் கண்களை கசக்கக் கூடாது. தண்ணீர் விட்டு கண்களைக் கழுவினாலேபோதும்.. சரியாகிவிடும்!

- மத்தாப்பைக் கொளுத்தி முடித்ததும் தூக்கி எறியக்கூடாது. மாறாக அருகில் ஒரு பாத்திரத்தில் தண்ணீர் வைத்துக் கொண்டு அதில் நனைத்து விட வேண்டும். மாறாக அணைக்காமல் தூக்கி எறிந்தால் யாராவது மிதித்து விடக்கூடும்.
- மற்ற வெடி ஐயிட்டங்களைப் போன்றே மத்தாப்புகளை வீட்டுக்குள் கொளுத்துவதைத் தவிர்க்கவும்.

- ராஜிராதா, பெங்களூரு - 34.



படிப்பு, பாட்டு, டான்ஸ், நாடகம், பேச்சுப் போட்டி என்று சகலகலாவல்லியாக மதுரை மீனாட்சிக் கல்லூரியைக் கலக்கிய என் அம்மா கற்பகம், இன்றும் பி.எச்டி., படிக்கிறார். 'ஒளி' என்ற சமூக சேவை அமைப்பின் நிர்வாகியும் கூட! என்னை எட்டு வயதிலேயே பரதநாட்டிய அரங்கேற்றம் செய்து பார்த்து மகிழ்ந்தவர். நான் கோவை விவசாயக் கல்லூரியில் பி.டெக் இறுதியாண்டு படிக்கிறேன். இட்லித் துணியை நனைக்காமல் போட்டு, மாவை ஊற்றி, இட்லி இந்திய வடி வில் அமைந்ததுதான் என் சமையல் அரிச்சுவடி. இப்போது வாணலி சூடுவந்தபின் ஆம்லட் போட வேண்டும் என்பது வரை சமையல் ஞானத்தை வளர்த்துக் கொண் டுள்ளேன்.

- இரா. சென்பகப்பூங்குழலி,
கோவை - 9.

இந்திய வடிவில் இட்லி!



நான் பொறியியல் கல்லூரியில் படிக் கிறேன். நான் பத்தாம் வகுப்பு பொதுத் தேர்வு எழுதும் முன் டி.வி.எஸ். நிறுவனத்தின் ஒரு போட்டி வைத்திருந்தார்கள். பத்தாம் வகுப்பில் பெறப்போகும் மதிப்பெண்களைச் சரியாகக் கணித்து எழுதி அதே மதிப்பெண்கள் பெற்றால் ஒரு ஸ்கூட்டி பரிசு என்று அறிவித்திருந் தார்கள். என் அம்மா, நான் 93% வாங்கு வேன் என்று கணித்து 1023/1100 என்று பூர்த்தி செய்து விண்ணப்பித்து விட்டார். இரண்டு மாதங்கள் கழித்து நான் பெற்ற மதிப்பெண்கள் 1024. ஸ்கூட்டி கிடைக்கா விட்டாலும் குடும்பத்துடன் ஐந்து நட்சத்திர ஹோட்டலில் டீ பார்ட்டியில் கலந்து கொண்டு பரிசாகக் கிடைத்த 'பார்க்கர்' பேனாவுடன் வீடு திரும்பிய போது நாங்கள் அடைந்த மகிழ்ச்சிக்கு அளவே இல்லை.

- எஸ். லட்சுமிப்ரியா, போரூர்.

மங்கையர் மலர் வாசகிகள் தங்கள் அம்மா சம்பந்தப்பட்ட சுவையான நிகழ்ச்சிகளை புகைப்படத்துடன் எழுதி அனுப்பினால் பிரசுரித்து, பரிசும் தருகிறோம்
- ஆர்.

மன்னி, மக்கு, மண்ணெண்ணெய்!

எனக்கு, நினைவு தெரிந்த நாளில் இருந்து, புரட்டாசி மாதம் திருமலை சென்றுதான் மாவிளக்குப் போடுவார் என் அம்மா. அப்போது அது மாதிரி செய்வதற்கு அங்கு வசதி இருந்தது. என் அண்ணனுக்கு, அந்த ஆவணியில்தான் கல்யாணம் ஆகியிருந்தது. புதிய கார் வேறு வாங்கி இருந்தான். அதை எடுத்துக் கொண்டு முதலில் திருப்பதிக்குப் போய் வந்துவிட வேண்டும் என்பதும் என் அம்மா முடிவு. (பிறகு அந்தக் கார் - வெறும் கும்பகோணத்திற்கேதான் போகும் என்பதும் என் அம்மாவின் முடிவு. மன்னி - கும்பகோணம்).

எனவே, புத்தம் புதிய கார், புத்தம் புதிய மனைவி, என் அண்ணன், அம்மா, அப்பா, நான் என திமிலோகமாகத் திருப்பதி கிளம்பினோம்.

என் அம்மா, வெளியில் சாப்பிட மாட்டார்கள். அதனால், அந்தக் காரில் எங்களுடன் பயணம் செய்த மற்ற பொருட்கள் - மாவிளக்கு மாவு, அரிசி 2 கிலோ, பருப்பு, பொடி வகைகள் தவிர அந்தக் காலத்து பம்ப் ஸ்டவ். (அது என் அப்பா மிலிட்டரியில் இருக்கும் போது அமுக்கியது) திருமலை சென்றவுடனே மாவிளக்குப்





நம்பிக்கை வெச்சா..!

ஒரு சமய போதகர் தனது தீவிலிருந்து அருகிலுள்ள தீவிற்கு தினமும் சென்று, பழங்குடி மக்களுக்கு உபதேசம் செய்வார்.

ஒருநாள் முதியவர் ஒருவர் அவரை அணுகி, "ஐயா! உங்கள் உபதேசத்தால் நாங்கள் பயன் பெற்றதைப் போல், ஏன் பக்கத்துத் தீவிற்கு சென்று அவர்களுக்கும் உதவக்கூடாது?" என்று கேட்டார். போதகரும் சம்மதித்து அந்தத் தீவிற்குச் சென்றார். பிரார்த்தனைக்கான வாசகங்களைக் கூறிவிட்டு, "தினமும் இதனைத் தவறாமல் கூறுங்கள். கடவுளின் அருள் கிட்டும்" என்று அறிவுறுத்தி விட்டு படகில் ஏறி தமது தீவுக்குத் திரும்பலானார். சிறிது தூரம் கூட சென்றிருக்க மாட்டார்.

"ஐயா! ஐயா!" என்று கூறிய படி கூட்டமாகச் சிலர் நீரின் மேலேயே ஓடிவந்து, "நீங்கள் கூறிய பிரார்த்தனையில் சில வரிகள் மறந்து விட்டன. தயவுசெய்து திரும்பவும் கூறுங்கள்" என்று கேட்டார்களாம். திகைத்துப் போன போதகர், "பிரார்த்தனையில் அவர்கள் வைத்திருந்த நம்பிக்கை அவர்களை கடல் நீரின் மேலேயே நடக்க வைத்து விட்டதே! இத்தகைய நம்பிக்கை எனக்குக் கூட இருக்குமா?" என்று வெட்கிப் புலம்பினாராம்.

- காஞ்சி. டி.ஜி. உஷா,
சென்னை - 24.

போட்டுவிட்டு, நாங்கள் தங்கியிருந்த இடத்திற்கு வந்து சேர்ந்தோம். என் அம்மா களைப்பினால் ஓர் ஓரமாகப் படுத்துக் கொண்டு விட்டார்கள். என் மன்னி சமையலுக்குத் தயார் செய்ய ஆரம்பித்தார்கள்.

ஸ்டவ்வில் மண்ணெண்ணெயை ஊற்றுவதற்காக நாங்கள் கொண்டு சென்றிருந்த 'மக்'கில், மண்ணெண்ணெயைக் கொட்டி வைத்து விட்டு, அரிசி, பருப்பு எடுக்க அடுத்த அறைக்குச் சென்றிருக்கிறார்.

அச் சமயம் பார்த்துத்தானா, என் அப்பா, பாத்ரூமுக்குச் செல்ல வேண்டும்? அந்த 'மக்'ஐ எடுத்துக் கொண்டு பாத்ரூமுக்குப் போய் விட்டார்.

வெளியில் வந்த மன்னியோ, 'மக்' எங்கு போயிற்று என்று தேட, நானும் அங்கும், இங்கும், அதைத் தேடி ஓட, அதே நேரம் வெளியில் வந்த அப்பா, -

"இதப்பாரு - தண்ணிலே ஏகோ வாசனை வருது. பார்த்து சமையல் செய்யுங்க" என்று கூறி மீதி இருந்ததையும் தன் காலில் கொட்டிக் கொண்டு, 'மக்'கை வைத்துப் போவார்.

நான் உடனே, "என்னப்பா இது? அதுல மண்ணெண்ணெய் இருந்தது. அது கூடவா உங்களுக்குத் தெரியலை?" என்று கேட்க, "அதுலே யாரு கொட்டி வைச்சது? கர்மம் கர்மம்" என்று கூறிப் போனார்.

என் மன்னியோ, அம்மா எதிரில் பேசவே மாட்டார். அப்பா எதிரிலோ வரவே மாட்டார். எல்லாம் சைகை பாஷைதான். அப்பாவைப் பார்த்ததும் என் பின்னால் ஒளிந்தவர்தான். இதையெல்லாம் கேட்டுக் கொண்டிருந்த என் அம்மா அடித்த கமெண்ட்தான் டாப்!

"போனாப் போறது! உங்கப்பாவை ஸ்டவ் பக்கமாக உட்கார வேண்டாம்னு சொல்லு!"

- எஸ். கோமு,
பெங்களூரு - 78.



குருப்பெயர்ச்சி பலன்கள்





குருப்பெயர்ச்சி அன்று கிரக நிலை

நிகழும் சுபஸ்ரீ சர்வஜித்து வருஷம் கார்த்திகை மீ 5ᵉ புதன் கிழமை நா 57வி 15 22.11.2007 வியாழன் காலை 5 மணி 8 நிமிடத்துக்கு திருக்கணித பஞ்சாங்கப்படி விருச்சிக ராசியிலிருந்து குருபகவான் தனது ஆட்சி வீடான தனுசு ராசிக்கு பிரவேசிக்கிறார். அங்கு அவர் 09.12.2008 வரை சஞ்சரிப்பார்.

22.11.2007-09.12.2008

கணித்து வழங்குபவர் :

டாக்டர் முருகடிமை துரைராஜ்



மேஷம்



(அசுவினி, பரணி, கார்த்திகை - 1 ஆம் பாதம்)

அயராது பாடுபடும் மேஷராசி நேயர்களே! குருபகவான் உமது ராசிக்கு 9, 12 ஆகிய இடங்களுக்கு உடையவர். அவர் இதுவரை உமது ராசிக்கு அஷ்டம ஸ்தானம் எனும் 8ஆம் வீட்டில் சஞ்சரித்தார். இதனால் வாக்கினால் வளமும் நலமும் சேர்ந்தது. குடும்பத்தில் பணகஷ்டம் இல்லை. மனகஷ்டம் இருந்தது. புதிய முடிவுகள் எடுப்பதில் தவிப்பு நிலவியது. குடும்பத்தில் அவ்வப்போது வீண் வாக்குவாதம் நிகழ்ந்தது.

தற்சமயம், குருபகவான் உமது ராசிக்கு 9ல் வருவதால் ராஜ மரியாதை தேடி வரும். ''ஓடினவனுக்கு ஒன்பதில் ராஜா (குரு)'' - என்பது வழக்கில் நிலவும் பழமொழி. தந்தை மூலம் தனலாபம் கிட்டும். வெளிநாடு செல்ல வாய்ப்பு கிட்டும். ஏற்றுமதி இறக்குமதி வாணிபம் செழித்தோங்கும். அரசு வழி அனுகூலம் உண்டு. திருப்பணி செய்ய வாய்ப்பு கிட்டும்.

குருபகவானின் 5, 7, 9 ஆகிய பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 1, 3, 5 ஆகிய வீடுகளை பார்வை செய்வார்.

குரு பகவானின் 5வது பார்வையினால் உமது ஜென்ம ராசியைப் பார்வை செய்வதால் நீண்ட கால நோய் விலகும். புதிய வீட்டில் குடியேறலாம்.

குருபகவானின் 7வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 3வது வீட்டைப் பார்வை செய்வதால் புத்திரபாக்யம் கிட்டும். பூர்விகச் சொத்தில் வில்லங்கம் தீரும். குலதெய்வத்துக்கு நேர்த்திக் கடனை செலுத்துவீர்கள்.

பொதுவாக ஒன்பதில் குரு பகவான் ஒப்பற்ற பலனைத் தருவார் என்பதில் ஐயம் வேண்டாம்.

பரிகாரம்

பிரதி வியாழக்கிழமை குருபகவானுக்கு முல்லை மலர் சாத்தி கொண்டைக் கடலை 3 பிடி தாம்பூல தட்சிணையுடன் சமர்ப்பித்து 3 முறை வீழ்ந்து வணங்கவும்.

''ரிஷபத் வஜாய வித்மஹே
க்ருணி ஹஸ்தாய தீமஹி
தன்னோ குரு ப்ரஜோதயாத்'' என்ற குருபகவான் காயத்ரி மந்திரத்தை தினசரி குறைந்தபட்சம் 27 முறை ஜெபிக்க நன்று.

பிரதோஷ காலத்தில் சிவாலய தரிசனம் செய்வது நலம். குரு பிரதோஷம் மிகவும் சிறப்பு வாய்ந்தது.

ரிஷபம்



(கார்த்திகை 2, 3, 4 - ஆம் பாதங்கள், ரோகிணி, மிருகசீரிஷம் 1, 2 பாதங்கள்)

இனிய மனமும், இளகிய குணமும் கொண்ட ரிஷப ராசி நேயர்களே! குருபகவான் 7லிருந்த போது திருமணம் ஆகாதவர்களுக்கு திருமணம் ஆனது. ''பூபதி ஏழில் நிற்க புனிதன் காமி'' என்ற புலிப்பாணி முனிவரின் பாடலின்படி வாழ்வில் வசந்தம் வீசியது. பெண்களால் நன்மை பெருகின. கூட்டுத் தொழில் சிறப்பாக நடக்கும்.

தற்சமயம் குரு பகவான் அஷ்டம ஸ்தானம் என்னும் 8ல் வருவதால் அச்சப்படத் தேவையில்லை. 8க்குடைய குரு பகவான் 8லேயே ஆட்சி பெறுவது 'விபரீத ராஜயோகம்' ஆகும். இது தனம், வாக்கு, குடும்பம் எனும் ஸ்தானத்துக்கு சப்தம ஸ்தானம் ஆகும். எனவே வாக்கினால் வளம் சேரும். சிலருக்கு ராஜ மரியாதை கிட்டும். குடும்பத்தில் சுபகாரியம் நடக்கும். நீண்ட கால கனவுகள் நனவாகும். மனைவியின் வார்த்தைக்கு மறுபேச்சே இல்லை என நடப்பீர்கள். பாக்கிகள் வசூலாகும். கொடுத்த வாக்குறுதிகளை நிறைவேற்றுவீர்கள். எனினும் யாருக்கும் ஜாமீன் கையெழுத்துப் போட வேண்டாம்.

குருபகவான் 8ஆம் வீட்டிலிருந்து தனது 5,7,9 பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 12, 2, 4 ஆகிய வீடுகளை பார்வை செய்வார். குருபகவான் 5வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 12 வது வீட்டைப் பார்வை செய்வதால் வீடு, மனை வாங்கும் யோகம் கிட்டும். பிரிந்து வாழும் தம்பதிகள் இணைந்து வாழ இடமுண்டு.

குருபகவான் 7வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 2வது வீட்டை பார்வை செய்வதால் சிலர் தனிக்குடித்தனம் போக நேரும். சேமிப்பு கரையும். பணப்புழக்கம் சரளமாக இருக்கும். வாய்மொழி மூலம் ஜீவனம் புரிவோர் மிகுந்த அனுகூலமடைவர். சமூகத்தில் உமது வார்த்தைக்கு நல்ல மதிப்பும் மரியாதையும் கிட்டும். சிலருக்கு நீதித்துறையில் மிக உயர்ந்த பதவி கிடைக்க வாய்ப்பு உள்ளது.

குருபகவான் 9வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 4வது வீட்டைப் பார்வை செய்வதால் வெளிநாடு செல்ல வாய்ப்பு கிட்டும். பதவி உயர்வு காரணமாக வெளியூர் மாறுதல் கிட்டும். பெண்களுக்கு தாயார் வீட்டில் சீதனம் கிட்டும். பொதுவாக அஷ்டமகுரு அஷ்ட ஐஸ்வர்யங்களையும் அள்ளிக் கொடுப்பார். அச்சமே வேண்டாம்.

பரிகாரம்

தினசரி சூரிய நமஸ்காரம் செய்க. சந்தியாகாலத்தில் காயத்ரி மந்திரம் கூடுதலாக ஜெபிக்கவும். தங்கள் குடும்பத்துக்கு குருவாக விளங்குபவரை கௌரவித்தல் நலம். பிரதி வியாழன் தட்சிணாமூர்த்திக்கு மஞ்சள் வண்ண மலர் சாற்றி, நெய் தீபம் ஏற்றி ''ஓம் நமோ பகவதே தக்ஷிணாமூர்த்தயே மஹ்யம் மேதாம் பிரக்ஞாம் பிரயச்ச ஸ்வாஹா'' என்ற மந்திரத்தை 27, 54, 108 ஏதேனும் ஒரு எண்ணிக்கையில் காலை மாலை வேளைகளில் ஜபித்து வர நன்று.

மிதுனம்



(மிருகசீரிஷம் 3, 4 பாதங்கள், திருவாதிரை, புனர்பூசம் 1, 2, 3-ஆம் பாதங்கள்)

மென்மையான குணம் கொண்ட மிதுன ராசி நேயர்களே! குருபகவான் ருண, ப்ராப்த ஸ்தானமென்னும் 6லிருந்த போது, கடன் தீர்ந்தது. ஆனால் கவலைகள் தீர்ந்தபாடில்லை. வெற்றிகள் கிடைத்தன. ஆனால் அதன் பயனை இன்னும் அடைய முடியவில்லை. கணவன் மனைவி இடையில் அவ்வப்போது புயல் வீசியது. எனினும் உமது ராசிக்கு கேந்திராதிபத்ய தோஷம் அளிக்கக்கூடிய குருபகவான் 6ல் மறைந்தது, தவறில்லை. ''கெட்டவன் கெட்டிட்டால், கிட்டிடும் ராஜயோகம்'' என்ற முதுமொழிக்கு இணங்க வெற்றி வீரராக பவனி வர நேர்ந்தது.

தற்சமயம் குருபகவான் உமது ராசிக்கு 7ல் வருவதால் தடைப்பட்டு வந்த திருமணம் நடக்கும். பிரிந்து வாழும் தம்பதியர் இணைந்து வாழ இடமுண்டு. விவாகரத்து பெற்றவர்கள் மறுமணம் செய்து கொள்ள வாய்ப்பு உள்ளது. தொழில் வழியில் புதிய கூட்டாளி கிடைப்பார். வீடு, மனை, பூமி, வாகனம் என வாங்குவீர்கள்.

குருபகவான் தனது 5, 7, 9 பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 11, 1, 3 ஆகிய வீடுகளை பார்வை செய்வார். குருபகவானின் 5வது பார்வையினால் 11ஆம் வீட்டை பார்வை செய்வதால் பதவி உயர்வு கிட்டும். வர வேண்டிய பாக்கிகள் வசூல் ஆகும். மூத்த சகோதர வழியில் நன்மைகள் தேடி வரும். தொட்டது துலங்கும். முடியாது என விட்டது தொடரும். கடன் கணிசமாகக் குறையும். உமது முதலீடுகளுக்கு லாபம் கூடுதலாகப் பெறலாம். சேமிப்பு வளரும். பரபரப்புடன் செயல்பட நேரும்.

குருபகவானின் 7வது பார்வையினால் உமது ஜென்ம ராசியைப் பார்வை செய்வதால், ''குரு பார்க்க கோடி நிவர்த்தி'' என்ற முதுமொழிக்கிணங்க எல்லா வகை தடைகளும் விலகும்.

குருபகவான் 9வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 3வது வீட்டை பார்வை செய்வதால் தூரதேசத்திலிருந்து நற்செய்திகள் வரும். இளைய சகோதர வழியில் ஏற்றம் கிட்டும். அடமானம் வைத்த பொருள்களை மீட்கலாம். கடன் கணிசமாகத் தீரும். உமது நீண்ட கால உழைப்பினால் பரிசும், பாராட்டும் பெறுவீர்கள். வழக்கில் வெற்றி கிட்டும். பொதுவாக ஏழாமிடத்து குரு ஏற்றத்துக்கு வழிகோலுவார். ஆல்போல் தழைத்து அருகுபோல் வேர் ஊன்றும்.

பரிகாரம்

பிரதி வியாழன் நவகிரகப் பீடத்தில் குருபகவானுக்கு முல்லை மலர் சாற்றி கொண்டைக்கடலையை, தாம்பூல தட்சணையுடன் சதுரமான மஞ்சள் தாளில் வைத்து சமர்ப்பித்து, ''ஓம் ரீம் குருவே நம: ஓம் ரீம் ப்ரணவ அதி தேவதாய நம'' என்ற மூலமந்திரத்தை தினசரி காலை மாலை பக்தி சிரத்தையுடன் 27 முறைக்கு குறையாமல் ஜெபம் செய்க. இயன்றவர்கள் தயிரன்னம் நிவேதனம் செய்து அனைவர்க்கும் வழங்கலாம். பிரதோஷ காலத்தில் சிவாலய தரிசனம் செய்வது நலம். அது சமயத்தில் அபிஷேகத்துக்கு கெட்டித் தயிர் தருவது உசிதம்.

கடகம்



(புனர்பூசம் 4-ஆம் பாதம், பூசம், ஆயில்யம்)

எடுத்த காரியம் யாவிலும் வெற்றிக் கனியைப் பறிக்கும் கடக ராசி நேயர்களே! இதுவரை குருபகவான் உமது ராசிக்கு பூர்வ புண்ய ஸ்தானமான 5ல் இருந்தபோது, ''அஞ்சிலே குரு வர பஞ்சம் போம்'' என்ற முதுமொழிக் கிணங்கவும், ''பூபதியும் ஐந்தில் ஏற பிரபுக்கள் சேவை, கீர்த்தி, புனிதன்'' என்ற புலிப்பாணி முனிவரின் தாய் மகள் ஏசல் கவிக் கூற்றுப்படியும் முற்றிலும் நன்மையே நிகழ்ந்தன. புத்திர பாக்யம் கிடைத்தது. பூர்விகச் சொத்தில் வில்லங்கம் தீர்ந்தன.

குருபகவான் தற்சமயம் உமது ராசிக்கு 6ல் வருகிறார். குரு மறைவிடம் வருகிறாரே என்ற அச்சம் வேண்டாம். ஆறாமிடம் என்பது ரோக, ருண, பிராப்த ஸ்தானம் ஆகும். 6க்குடைய குருபகவான் 6லே ஆட்சி பெறுவது 'விபரீத ராஜயோகம்' ஆகும்.

குருபகவான் 5,7,9 பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 10, 12, 2 ஆகிய வீடுகளை பார்வை செய்வார். குருபகவான் 5வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 10வது வீட்டை பார்வை செய்வதால் வேலை தேடுபவர்கட்கு வெற்றி கிட்டும். இடமாற்றம் சாதகமாக அமையும். தந்தை மூலம் தனலாபம் கிட்டும். வெளிநாடு சென்றவர்கள் தாயகம் திரும்ப வாய்ப்பு கிட்டும். உயர் அதிகாரிகளிடம் சற்று பக்குவமாக நடந்து கொள்வதும், பணம் கையாளும் பொறுப்பில் உள்ளவர்கள் கூடுதல் கவனமுடன் பணிபுரியவும்.

குருபகவானின் 7வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 12வது வீட்டைப் பார்வை செய்வதால் குடும்பத்தில் சுபச்செலவுகள் வரும். பிரயாணம் மூலம் தொழில்புரிபவர் கள் அதிக அனுகூலம் பெறுவர். கடன் கணிசமாகத் தீரும். புனித யாத்திரை மன அமைதி தரும். வெளிநாட்டிலிருந்து பணவரவு இருக்கும்.

குருபகவான் 9வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 2வது வீட்டை பார்வை செய்வதால் வாக்கினால் ஜீவனம் புரிவோர் மிகுந்த அனுகூலம் அடைவர். ஜாமீன் கொடுத்த வகையில் சிலருக்கு எதிர்பாராத செலவு வரும். இனி, யாருக்கும் ஜாமீன் கையெழுத்துப் போட வேண்டாம். வேலைக்குப் போகும் மனைவி மூலம் கணிசமான தனலாபம் கிட்டும். சிலர் தனிக்குடித்தனம் போக நேரும். சிலர் பாகப்பிரிவினை கோரவும் இடமுண்டு. பொதுவாக ஆறாமிடத்து குருபகவான் ஆறுதல் அளிப்பவராக வும், அள்ளிக் கொடுப்பவராகவும் இருப்பார். அச்சம் வேண்டாம்.

பரிகாரம்

பிரதி சோமவாரம் சிவாலயத்தில் உள்ள அம்பாளுக்கு நெய் தீபம் ஏற்றி வழிபடவும். சோம பிரதோஷம், குரு பிரதோஷம், சனி பிரதோஷம் போன்ற சமயங்களில் சிவாலய தரிசனம் அவசியம் ஆகும். பிரதி வியாழன் தட்சிணாமூர்த்திக்கு மஞ்சள் வண்ண மலர் சாற்றி நெய் தீபம் ஏற்றி ''ஓம் ஸ்ரீ லோக குருவே நமஹ:'' என்று 9, 27, 54, 108 எண்ணிக்கையில் ஏதேனும் ஒன்றை அனுசரித்து அதன்படி ஜெபிக்கவும். பிரதி வியாழன் வயோதிக அந்தணர் ஒருவருக்கு தங்களால் இயன்ற அளவுக்கு குரு ப்ரீதியாக உதவுவது நலம்.

சிம்மம்



(மகம், பூரம், உத்திரம் 1-ஆம் பாதம்)

சீரிய குணம் கொண்ட சிம்ம ராசி நேயர்களே! உமது ராசிக்கு 4ல் குரு இருந்தபோது கடின உழைப்பு இருந்தது. தாயாரின் உடல்நலனை பிரத்யேகமாகக் கவனிக்க நேர்ந்தது. தற்சமயம் குருபகவான் உமது ராசிக்கு 5ல் வருகிறார். ''அஞ்சிலே குரு வர, பஞ்சம் போம்!'' என்ற கூற்றின்படியும் ''பூபதியும் ஐந்தில் ஏற பிரபுக்கள் சேவை கீர்த்தி, புனிதன்'' என்ற புலிப்பாணி முனிவரின் தாய் மகள் ஏசல் கவிக்கூற்றின் படியும் குருபகவான் முற்றிலும் நற்பலனையே தருவார். புத்திர பாக்கியம் கிட்டும். பூர்விகச் சொத்து, வண்டி வாகன வசதிகிட்டும். மாமன், மைத்துனர் மூலம் ஒத்தாசை கிட்டும். சிலருக்கு எதிர்பாராத தனலாபம் கிட்டும்.

குருபகவான் 5லிருந்து தனது 5, 7, 9 பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 9, 11, 1 ஆகிய வீடுகளை பார்வை செய்வார். குருபகவானது 5வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 9வது வீட்டை பார்வை செய்வதால் வெளிநாடு செல்ல வாய்ப்பு கிட்டும். தந்தை மூலம் தனவரவுக்கு இடமுண்டு. பிதுர் சொத்துக்கள் கிட்டும். ஏற்றுமதி இறக்குமதி மற்றும் மேன்பவர் செய்வோர் ஏற்றம் அடைவர். அறக்கட்டளை துவங்க இடமுண்டு. திருப்பணி செய்ய வாய்ப்பு கிட்டும். ஏற்றுமதி இறக்குமதி செய்வோர், ஏற்றம் அடைவர். திருப்பணி செய்ய வாய்ப்பு கிட்டும்.

குருபகவானது 7வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 11வது வீட்டைப் பார்வை செய்வதால் மூத்த சகோதரர் வழியில் உதவி கிட்டும். ஊதிய உயர்வு, பதவி உயர்வு தேடி வரும். வழக்கில் வெற்றி கிட்டும். கடன் கணிசமாகத் தீரும். வெற்றி மீது வெற்றி வந்து சேரும்.

குரு பகவானது 9வது பார்வையினால் உமது ஜென்ம ராசியை பார்வை செய்வதால் ''குரு பார்க்க கோடி தோஷ நிவர்த்தி'' என்ற ஜோதிடக் கூற்றுக்கிணங்க திருமணம் ஆகாதவர்களுக்கு திருமணம் ஆகும். புதிய வீட்டில் குடியேறலாம். கணவன் மனைவி இடையே கருத்து வேற்றுமை தீரும். சிலர் தனிக்குடித்தனம் செல்ல நேரும். சிலர் தொழில் நிமித்தம் வெளிநாடு செல்ல நேரும். பொதுவாக ஐந்தாமிடத்துக்கு வரும் குருபகவான் குறைவற்ற செல்வ வளம் தருவார் என்பதில் ஐயம் வேண்டாம்.

பரிகாரம்

தினசரி காலை, மாலை என 2 வேளையும் 'சிவாய நம: அல்லது குஹாய நம' என்ற மந்திரத்தினை 27, 54, 108 என்ற எண்ணிக்கையில் ஏதேனும் ஒன்றினை அனுசரித்து ஜெபம் செய்து வரவும். சிவாய என சிந்திப்போர்க்கு அபாயம் ஒருகாலும் இல்லை. குஹாய நம என சிந்திப்போர்க்கு குறையொன்றுமில்லை என்பதை நினைவில் நிறுத்துக. பிரதி வியாழன் தட்சிணாமூர்த்திக்கு மஞ்சள் வண்ண மலர் சாற்றி நெய் தீபம் ஏற்றி ''ஓம் ஸ்ரீ குருவே நமஹ'' என்று சொல்லியவண்ணம் 9 முறை வலம்வந்து 3 முறை வீழ்ந்து வணங்கவும்.

கன்னி



(உத்திரம் 2, 3, 4 - ஆம் பாதங்கள், ஹஸ்தம், சித்திரை 1, 2 - ஆம் பாதங்கள்)

கலங்காத மனம் கொண்ட கன்னிராசி நேயர்களே! குருபகவான் 3லிருந்தபோது கடன் தீர்ந்தது. சிறு சிறு பிரயாணங்கள் மூலம் பணம் செலவாயின. எனினும் பூரண வெற்றி பெறவில்லை. சரளமான பணப்புழக்கம் நிலவியது. சேமிப்பு கரைந்தது. வெளிநாட்டு பயணம் ஆறுதல் அளித்தது.

தற்சமயம் குருபகவான் உமது ராசிக்கு 4ல் வருகிறார். ''4ல் குருபகவான் நன்மை செய்யார்'' என்று சுருதிகள் கூறுகின்றன. குருபகவான் ஸ்தான பலத்தை விட பார்வை பலமே சிறப்பானது ஆகும். 1.5.2007 வரை 6ல் சஞ்சரிக்கும் ராகுவின் 3வது அப்பிரதட்சண பார்வை பதிகிறது. இதனால் குருபகவானின் தீய பலன் குறைய இடமுண்டு. குருபகவானின் 9வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 12ல் உள்ள சனிபகவான் மீது பதிவதால் விரயச் சனியினால் உண்டாகும் தீய பலன் குறையும் என்று நிம்மதி பெறலாம். வீடு மாற்றம், தொழில் புரியுமிடம் மாற்றம் உண்டாகும்.

குருபகவானின் 5வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 8வது வீட்டைப் பார்வை செய்வதால் நீண்ட கால கடன் தீரும். கொடுத்த வாக்குறுதிகளை நிறைவேற்றுவீர்கள். மனைவியின் வார்த்தைக்கு மதிப்பளிப்பீர்கள். யாருக்கும் ஜாமீன் கையெழுத்துப் போட வேண்டாம். குடும்பத்தில் வீண்வாக்குவாதம் தவிர்க்கவும். மனைவியின் சேமிப்பு, தக்க சமயத்தில் கைகொடுக்கும். சிலர் வைப்பு நிதியில் பணம் போட நேரும்.

குருபகவானின் 7வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 10வது வீட்டைப் பார்வை செய்வதால் தொழில் வழியில் முன்னேற்றம் கூடும். விரும்பிய இடமாறுதல் கிட்டும். சிலருக்கு தந்தையின் வேலை கருணை அடிப்படையில் கிடைக்கும். சிலர் பூர்விகத் தொழிலை ஏற்க நேரும். பிரயாணம் மூலம் தொழில்புரிவோர் மிகுந்த அனுகூலம் பெறுவர். பணம் கையாளும் பணியிலிருப்பவர்கள் மிகவும் பொறுப்புடன் நடந்து கொள்வது நலம். குருபகவானின் 9வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 12வது வீட்டை பார்வை செய்வதால் பிரிந்த தம்பதிகள் இணைந்து வாழ வழி பிறக்கும். குடும்பத்தில் சுபகாரியம் நடக்க வாய்ப்பு உண்டாகும். கோர்ட் வழக்கில் வெற்றி கிட்டும்.

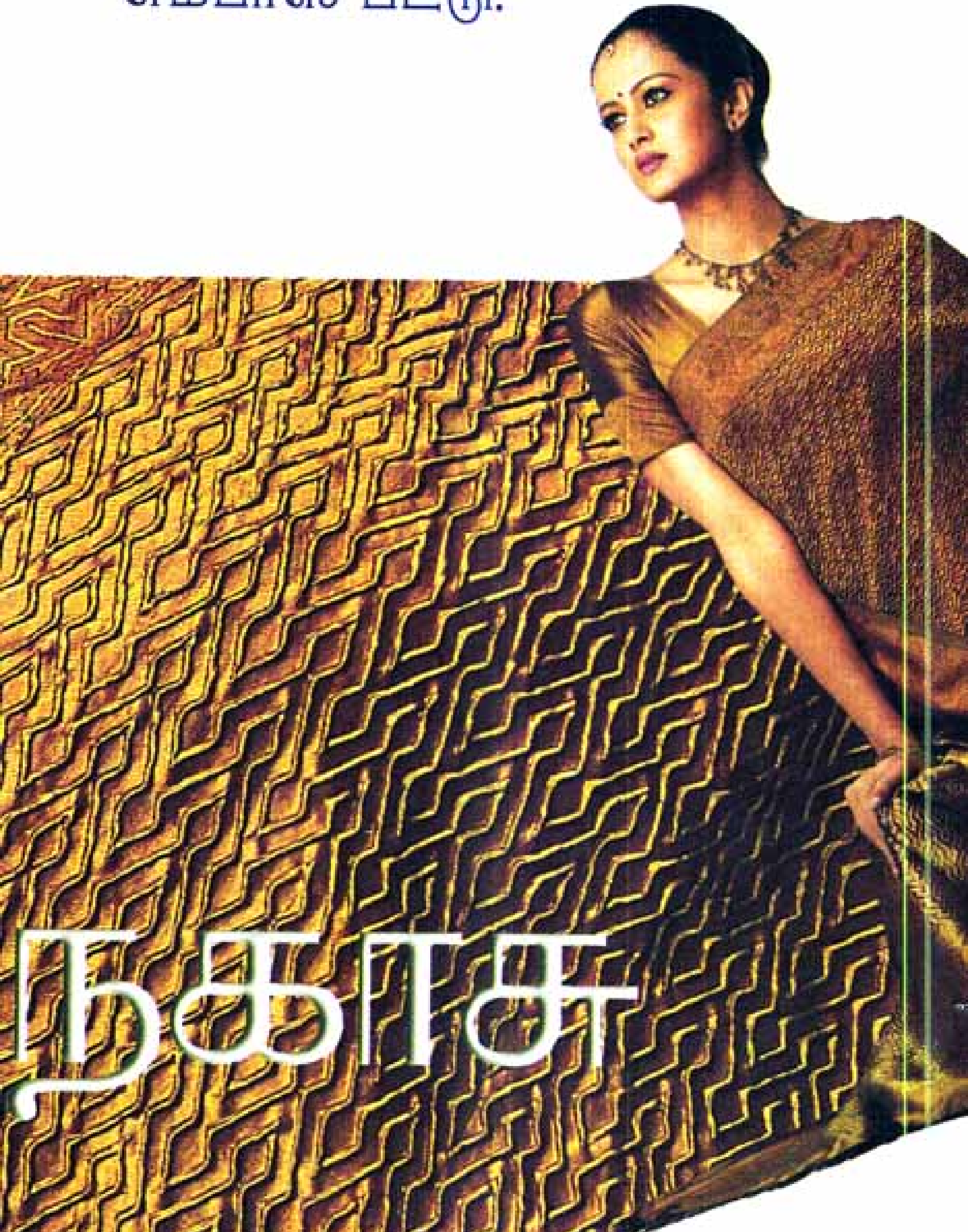
பொதுவாக நான்காமிடத்து குரு நன்மைகள் அதிகம் செய்யாவிட்டாலும் தீங்கு விளையாமல் சுப பார்வை செலுத்துவார். கவலை வேண்டாம்.

பரிகாரம்

உமது ராசிக்கு குருபகவான் பாதகாதிபதி ஆவார். எனவே பரிகாரத்தை பக்தி சிரத்தையுடன் செய்வது அவசியம். பிரதோஷ காலத்தில் சிவாலய தரிசனம் செய்யவும். அபிஷேகத்துக்கு தயிர் சமர்ப்பிக்கவும். பிரதி வியாழன் தட்சிணாமூர்த்திக்கு ஒரு சதுரமான மஞ்சள் நிற சதுர தாளில் 3 பிடி கொண்ட கடலையை தாம்பூல தட்சிணையுடன் சமர்ப்பித்து, நெய் தீபம் ஏற்றி வழிபட்டு 3 முறை வலம்வந்து 3 முறை வீழ்ந்து வணங்கவும். ''ஓம் ஸ்ரீ குருப்யோ நமஹ:'' என்று தினசரி காலை மாலை 27 முறைக்குக் குறையாமல் ஜெபித்தல் நலம்.

நகாசு

எம்பாஸ் பட்டு.



*technique patent applied for

83 வருட
பட்டுப் பாரம்பரியம்

RmKV
diwali specials

ஆரெம்கேவி டிசைன் ஸ்டுடியோவின் தொழில்நுட்ப சாதனை:
கைதேர்ந்த நெசவாளர்களால் நெய்யப்பட்டது.
தனித்தன்மையில் முதன்மை வாய்ந்த
இந்த எம்போஸ்ட் பட்டின் நெய்யும் செய்முறை:
முதன்முதலில் தனிகாப்புரிமை பெற்றது.
எல்லா வைபவங்களிலும் அணியக்கூடிய இப்பட்டுப் புடவை.
பாரம்பரியம் மற்றும் புதுமை பொலிவின் சேர்கை.



subrata bhowmick design

எனவே வாருங்கள்,
தொடுங்கள் உணருங்கள்
தன்நிகரற்ற தனித்தன்மையை
உணருங்கள்

பனகல் பார்க் | சென்னை | போன் 044 28144445
வடக்கு ரத வீதி | திருநெல்வேலி | போன் 0462 2333105 | www.rmkv.com

துலாம்



(சித்திரை 3, 4 - ஆம் பாதங்கள், சுவாதி, விசாகம் 1, 2, 3 -ஆம் பாதங்கள்)

துவளாத மனம் கொண்ட துலாம் ராசி நேயர்களே! குருபகவான் 2லிருந்த போது குடும்பத்தில் அடுக்கடுக்காக சுபகாரியங்கள் நடந்தன. சரளமான பணப் புழக்கம் நிலவியது. உமது வாக்கிற்கு சமூகத்திலும் வீட்டிலும் நன்மதிப்பு கிடைத்தது. புதிய வீட்டில் குடியேற முடிந்தது. புதிய வண்டி வாகனம் என வாங்கினீர்கள். எனினும் கடன் குறைந்தபாடில்லை.

தற்சமயம் குருபகவான் 3ல் வருகிறார். இதனால் கடன் 'மளமள' எனத் தீரும். கொடுத்த வாக்கைக் காப்பாற்றலாம். இளைய சகோதர வழியில் மிகுந்த முன்னேற்றம் கிட்டும். வெளிநாடு செல்ல வாய்ப்பு கிட்டும். விரோதம் பாராட்டியவர்கள் விருந்துண்டு மகிழ வருவர். வீடு, மனை, பூமி என வாங்க முடியும். தாயார் வழியில் சுபச்செலவுகள் வரும். கணவன் (அ) மனைவி வழியில் உதவிகள் தேடி வரும். பெயரும் புகழும் கூடும்.

குருபகவான் 3லிருந்து கொண்டு தனது 5, 7, 9 பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 7, 9, 11 ஆகிய வீடுகளை பார்வை செய்வார். குருபகவானின் 5வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 7வது வீட்டைப் பார்வை செய்வதால் திருமணம் ஆகாதவர்கட்கு திருமணம் ஆகும். புதிய தொழில் கூட்டாளி கிடைப்பார். தூர தேசத்திலிருந்து நல்ல செய்திகள் வரும். பொருளாதார வசதி பெருகும்.

குருபகவானின் 7வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 9-ஆம் வீட்டைப் பார்வை செய்வதால் தந்தை மூலம் உமது தனவசதி பெருகும். தெய்விகத் திருப்பணிகளில் நாட்டம் உண்டாகும். வெளிநாடு செல்ல வாய்ப்பு கிட்டும். உமது மகன் (அ) மகள் உமக்கு பெருமை சேர்ப்பர். ஏற்றுமதி இறக்குமதி வாணிபம் விருத்தி அடையும். எதிர்பாராத தனலாபம் கிட்டும்.

குருபகவானின் 9வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 11வது வீட்டை பார்வை செய்வதால் செய்தொழிலில் லாபம் மிகும். மூத்த சகோதர (அ) சகோதரி வாழ்வில் வஸந்தம் வீசும். பதவி உயர்வு கிட்டும். நீண்ட நாட்களாக திருமணம் ஆகாதவர் களுக்கு திருமணம் ஆகும். விவாகரத்து பெற்றவர்களுக்கு மறுமணம் நடக்கும். வெளிநாடு செல்ல அருமையான காலம். பொதுவாக குருபகவான் 3ல் ஆட்சி பெற்று விபரீத ராஜயோக பலன்களைத் தருவதுடன் உமது பெயரும் புகழும் கூடும்.

பரிகாரம்

குருபகவான் உமது ராசிக்கு 3 , 6க்கு உடையவர். அவர் 3ம் வீட்டில் ஆட்சி பெறுவது மிக மிக உசிதம். உமது ராசிக்கு குருபகவான் பகை எனினும் குருவுக்கு சுகரன் நட்பு கிரகமே. எனவே மன உறுதியுடன் பரிகாரம் செய்து பலன்களைத் தடையின்றி பெறலாம். பிரதி வியாழன் தட்சிணாமூர்த்திக்கு மஞ்சள் நிறமலர்களால் அர்ச்சித்து நெய் தீபம் ஏற்றி வழிபடவும். ''ஓம் க்ராம் க்ரௌம்ஸ குரவே நமஹ:'' என்ற மந்திரத்தை தினசரி காலை மாலை வேளைகளில் 27 முறை ஜெபிக்கவும். பிரதோஷ காலத்தில் சிவாலய தரிசனம் செய்க.

விருச்சிகம்



(விசாகம் 4-ஆம் பாதம், அனுஷம், கேட்டை)

வீரம், விவேகம், விடாமுயற்சி என முப்பரிணாமத்தில் செயல்படும் விருச்சிக ராசி நேயர்களே! இதுவரை குருபகவான் உமது ராசிக்கு 1ல் சஞ்சரித்தபோது, ஜென்ம குரு என அச்சமின்றி எல்லாம் இயல்பாகவே நடந்தன. 1, 5, 9க்கு உடையவர் பாபியே ஆனாலும் சுப பலனையே தருவார்'' என்ற ஜோதிட விதிப்படி பூர்விகச் சொத்தில் வில்லங்கம் தீர்ந்தது. ஸ்தான பேதம் நிகழ்ந்தது. உயர்கல்வி, ஆய்வுக் கல்வி என தொடர முடிந்தது. மாமன், மைத்துனர் உதவி கிடைத்தது. எதிர்பாராத தனவரவுகள் கிடைத்தன.

தற்சமயம் குருபகவான் உமது ராசிக்கு 2ல் வருகிறார். இதனால், சரளமான பணப்புழக்கம் உண்டாகும். வாக்கினால் வளமும் நலமும் சேரும். குடும்ப வாழ்வில் குதூகலம் பூத்துக் குலுங்கும். விருந்தினர் வருகை அதிகரிக்கும். உமது கணவர் (அ) மனைவி வெளிநாடுசெல்ல வாய்ப்பு கிட்டும். உமது முயற்சிகளில் அபார வெற்றி கிட்டும். யாருக்கும் ஜாமீன் கையெழுத்துப் போட வேண்டாம். கொடுத்த வாக்கை காப்பாற்றுவீர்கள்.

குருபகவான் தனது 5, 7, 9 ஆகிய பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 6, 8, 10 ஆகிய வீடுகளை பார்வை செய்வார். குருபகவான் 5வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 6வது வீட்டைப் பார்வை செய்வதால் வழக்கில் வெற்றி கிட்டும். கடன் கணிசமாகத் தீரும். மனைவியின் விருப்பத்தை மகிழ்வுடன் நிறைவேற்றுவீர்கள். உமது மகன் (அ) மகளின் வருவாய் உதவிகரமாக அமையும்.

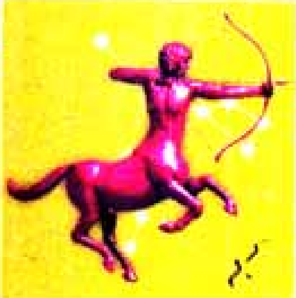
குருபகவானின் 7வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 8வது வீட்டை பார்வை செய்வதால் புதிய தொழில் முயற்சிகளில் வெற்றி கிட்டும். மறைமுக வருவாய் பெறுவோர் அனுகூலம் பெறுவர். மனைவியின் சொல்லைக் கேட்டு அதன்படி நடக்க நேரும். யாருக்கும் ஜாமீன் கையெழுத்துப் போட வேண்டாம். தந்தையின் உடல்நலனில் கவனம் தேவை. கணவன் - மனைவி அனுசரிப்புத் தேவை.

குருபகவானின் 9வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 10வது வீட்டை பார்வை செய்வதால், செய்தொழில் எதுவானாலும் அதில் சுறுசுறுப்பும் பரபரப்பும் நிலவும். விரும்பிய இடமாறுதல் கிட்டும். பணிச்சுமையும் பொறுப்பும் கூடும். வெளிநாடு செல்ல வாய்ப்புகள் தேடி வரும். தந்தையின் அறிவுரை தக்க சமயத்தில் உதவிகரமாக அமையும்.

பரிகாரம்

பிரதி வியாழன் குருபகவானுக்கு முல்லை மலர் சாத்திய கொண்டைக் கடலையை தாம்பூல தட்சிணையுடன் சமர்ப்பித்து நெய் தீபம் ஏற்றி ''ரிஷபத்வஜாய வித்மஹே க்ருணி ஹஸ்தாய தீமஹி தன்னோ குரு ப்ரஜோத்யாத்'' என்ற மந்திரத்தை 27, 54, 108 என்ற எண்ணிக்கையில் ஏதேனும் ஒன்றை அனுசரித்து காலை மாலை ஜெபித்து வர நன்று. குருபகவானை 9 முறை வலம் வந்து 3 முறை சாஷ்டாங்காரம் செய்து வழிபட நன்று.

தனுசு



(மூலம், பூராடம், உத்திராடம் 1-ஆம் பாதம்)

தளராத மனமும், தங்கமான குணமும் கொண்ட தனுசு ராசி நேயர்களே! குருபகவான் உமது ராசிக்கு 12லிருந்த போது திருமணம் நடந்தது. சுகபோக பாக்யங்கள் அடுக்கடுக்காக சேர்ந்தன. கடன் தீர்ந்தன. கவலைகள் தீர்ந்தன. குடும்பத்தில் மகிழ்ச்சி நிலவியது. வீடு, மனை வாங்க நேர்ந்தது. உத்தியோக வழியில் விரும்பிய மாற்றங்கள் கிடைத்தன. எதிர்பாரா செலவுகள் வந்தவண்ணமிருந்தன.

தற்சமயம் குருபகவான் உமது ஜென்ம ராசியில் வருகிறார். ஜென்ம குரு என்ற அச்சம் வேண்டாம். குரு பகவான் உமது ராசிநாதன் ஆவார். 1, 5, 9க்குடையவர்கள் தீங்கு செய்ய மாட்டார்கள். உத்யோக வழியில் இடமாற்றம் கிட்டும். சிலர் பணிநிமித்தம் வெளிநாடு செல்வர்.

குருபகவானின் 5, 7, 9 பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 5, 7, 9 ஆகிய வீடுகளை பார்வை செய்வார்.

குருபகவான் 5வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 5வது வீட்டை பார்வை செய்வதால் புத்திரபாக்கியம் கிட்டும். பூர்விகச் சொத்தில் வில்லங்கம் தீரும். தீராத நோய் தீரும். நீண்டகால கடன் தீரும். அதுபோல வராத கடன் வசூல். எண்ணம் ஈடேறும். உமது கூர்மை புத்தி பலத்தினாலும் திட்டமிட்டுச் செயலாற்றும் திறமையாலும் வெற்றிகளைக் குவிப்பீர்கள். விடாமுயற்சியே வெற்றிக்கு வித்தாகும்.

குருபகவானில் 7வது பார்வையினால் 7வது வீட்டை பார்வை செய்வதால் திருமணம் ஆகாதவர்களுக்குத் திருமணம் ஆகும். புதிய தொழிலுக்குத் திட்டமிடு வீர்கள். சிலர் மனைவி பேரில் ஸ்திரச் சொத்துக்கள் வாங்குவர். கணவன் - மனைவி அன்பு மழையில் மகிழ்வர்.

குருபகவானின் 9வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 10வது வீட்டை, பார்வை செய்வதால் சகல சௌபாக்யங்களும் தேடி வரும். தந்தை மூலம் தனவசதி பெருகும். பிதுர் சொத்து சம்பந்தமான வழக்கில் சாதகமானத் தீர்ப்பு கிட்டும். வெளிநாடு செல்ல வாய்ப்பு கிட்டும். குலதெய்வம் மற்றும் இஷ்டதெய்வத்துக்கு நேர்த்திக் கடனைச் செலுத்துவீர்கள்.

பொதுவாக ஜென்ம ராசியில் ஆட்சி பலம்பெறும் குருபகவான் உமது நீண்ட கால கனவுகளை நனவாக்குவார்.

பரிகாரம்

பிரதோஷ காலத்தில் சிவாலய தரிசனம் அவசியம். தட்சிணாமூர்த்திக்கு கொண்டைக்கடலையை தாம்பூல தட்சிணையுடன் சமர்ப்பித்து வில்வார்ச்சனை செய்க. நெய் தீபம் ஏற்றி 'தட்சிணாமூர்த்தி அஷ்டகம்' பாராயணம் செய்க. திருச்செந்தூர் முருகனை வழிபடவும் நன்று. ஸ்ரீ ஆதிசங்கர பகவத் பாதாள் அருளிய சுப்ரமண்ய புஜங்கம் நித்ய பாராயணம் செய்ய நன்று. குறைவில்லாத வாழ்வு காண குருவருள் நாடி, பக்தி செய்க. குருவருளின்றி அருள்வரல் இல்லை.

மகரம்



(உத்திராடம் 2, 3, 4 - ஆம் பாதங்கள், திருவோணம், அவிட்டம் 1, 2 - ஆம் பாதங்கள்)

மாசுமருவற்ற மனம் கொண்ட மகர ராசி நேயர்களே! உமது ராசிக்கு 11ல் குருபகவான் இருந்த போது உமது எண்ணம் நிறைவேறியது. திருமணம் ஆன சிலர் மறுமணம் புரிய நேர்ந்தது. பதவி உயர்வு கிடைத்தது. நிறைய சுபச்செலவுகள் வந்தன. சிறு சிறு பிரயாணங்கள் மூலம் லாபம் அடைய முடிந்தது.

தற்சமயம் குருபகவான் உமது ராசிக்கு 12ல் வருவதால் சுபச்செலவுகள் தொடரவே செய்யும். கனவுகள் நனவாகும். சுபயோகமும் சுகபோகமும் ஒருசேர கிட்டும். வண்டி வாகன வசதி பெருகும். பிரயாணம் தொழில்புரிவோர் மிகுந்த நன்மை அடைவர். கடன் தீரும். கணவன் மனைவி உறவில் உற்சாகம் நிலவும். நினைத்தது நடக்கும். கேட்டது கிடைக்கும்.

குருபகவானின் 5, 7, 9 ஆகிய பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 4, 6, 8 ஆகிய வீடுகளை பார்வை செய்வார். குருபகவான் 5வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 4வது வீட்டைப் பார்வை செய்வதால் புதிய வீட்டில் குடிபுகலாம். வண்டி, வாகனம், கார் போன்றவற்றை வாங்க இடமுண்டு. தாயார் மூலம் உமது சேமிப்பு ஊக்குவிக்கப்படும். சிலர் கல்வி கற்க வெளியூர் செல்ல நேரும். பணிநிமித்தம் வெளிநாடு சென்றவர்கள் தாயகம் திரும்புவர்.

குருபகவான் 7வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 6வது வீட்டைப் பார்வை செய்வதால் கடன் தீரும். வழக்கில் வெற்றி கிட்டும். எதிர்பாராத தனலாபம் கிட்டும்.

குருபகவான் 9வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 8வது வீட்டைப் பார்வை செய்வதால் புதிய முயற்சிகளில் முன்னேற்றம் உண்டாகும். யாருக்காவது ஜாமீன் கையெழுத்துப் போட்ட வகையில் சில இன்னலான சூழ்நிலையைச் சந்திக்க நேரிடும்.

பொதுவாக பன்னிரண்டில் வரும் குருபகவான் பல்வேறு சந்தோஷங்களை தருவார். எனினும் பணம் சார்ந்த விஷயங்களில் எச்சரிக்கை தேவை.

பரிகாரம்

நவக்கிரக பீடத்தில் உள்ள குருபகவானுக்கு முல்லை மலர் சாத்தி நெய் தீபம் ஏற்றி வன்னி இதழ்களால் அர்ச்சனை செய்க. தயிரன்னம் படைத்து எல்லோருக்கும் வழங்குவது நலம். பிரதி வியாழன் காலை 6-7 குருபகவான் ஹோரையில் மௌனவிரதம் அனுஷ்டிப்பது நலம். ''மௌனத்திற் சிறந்த தவம் இல்லை'' என்ற சான்றோர் வாக்கை ஏற்று நடப்பது நலம். பிரதோஷ வழிபாடு செய்க. பிரதோஷ காலத்தில் சிவனுக்கு தயிர் அபிஷேகம் செய்வது நலம். ''ஓம் ஸ்ரீ குருப்யோ நமஹ'' என ஜெபிப்பது நலம்.

கும்பம்



(அவிட்டம் 3, 4 பாதங்கள், சதயம், பூரட்டாதி 1, 2, 3 - ஆம் பாதங்கள்)

குழந்தை உள்ளம் கொண்ட கும்பராசி நேயர்களே! குருபகவான் 10லிருந்த போது உமது உத்தியோகம் மற்றும் தொழிலில் ஒருவித உத்வேகமும் பரபரப்பும் நிலவியது. குடும்பத்தில் சுபகாரியங்கள் வரிசையாக வந்தன. வீடு,கார், எஸ்டேட் என வாங்க முடிந்தது. தொழில் வழி பயணங்கள் வெற்றியைத் தந்தன.

தற்சமயம் குருபகவான் உமது ராசிக்கு 11ல் வருவதால் பதவி உயர்வு கிட்டும். விவாகரத்தான சிலருக்கு மறுமணம் நடக்க வாய்ப்புள்ளது. கடன் தீரும். விரோதிகள் விலகுவர். எதிர்பாராத தனலாபம் கிட்டும்.

குருபகவான் 5, 7, 9 ஆகிய பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 3, 5, 7 ஆகிய வீடுகளை பார்வை செய்வார்.

குருபகவான் 5வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 3வது வீட்டை பார்வை செய்வதால் இளைய சகோதர வழியில் உயர்வு கிட்டும். சரளமான பணப்புழக்கம் உண்டாகும். தூர தேசத்திலிருந்து நற்செய்திகள் வரும். எதையும் துணிச்சலுடன் சந்திக்கும் வல்லமை கிட்டும்.

குருபகவான் 7வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 5 வது வீட்டைப் பார்வை செய்வதால் பூர்விகச் சொத்தில் வில்லங்கம் தீரும். புத்திரபாக்கியம் கிட்டும். குலதெய்வத்துக்குப் பூஜை போடுவீர்கள். பஞ்சம ஸ்தானத்தை குருபகவான் பார்வை செய்வதால் பஞ்சம் இனி இல்லை.

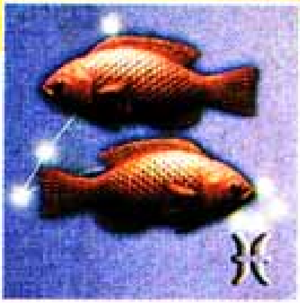
குருபகவான் 9வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 7வது வீட்டைப் பார்வை செய்வதால் திருமணம் ஆகாதவர்களுக்கு திருமணம் ஆகும். உமது நீண்ட காலக் குறிக்கோள் ஒன்று நிறைவேறும். புதிய தொழில் துவங்க வாய்ப்பு உள்ளது.

பொதுவாக பதினோராம் வீட்டில் அமரும் குருபகவான் உமது எண்ணங்களை நிறைவேற்றி விடுவார். கவலை வேண்டாம்.

பரிகாரம்

குருபகவான் உமது ராசிக்கு 2, 11க்கு உடையவர் பிரதி வியாழன், தட்சிணாமூர்த்திக்கு மஞ்சள் வண்ண மலர்கள் சாற்றி நெய் தீபம் ஏற்றி கொண்டைக்கடலையை தாம்பூல தட்சிணையுடன் சமர்ப்பித்து ''ஓம் நமோ பகவதே தட்சிணாமூர்த்தயே மஹ்யம் மேதாம் பிரக்ஞாம் பிரயச்ச ஸ்வாஹா'' என்ற மந்திரத்த 27 முறை ஜெபிக்கவும். பிரதி மாதம் முதல் வியாழக்கிழமை அன்று ஓர் ஏழைக்கு இயன்ற அளவு உதவவும்.

மீனம்



(பூரட்டாதி 4-ஆம் பாதம், உத்திரட்டாதி, ரேவதி)

மின்னுவதெல்லாம் பொன் என்று எளிதில் நம்பி விடும் இயல்புடைய மீனராசி நேயர்களே! குருபகவான் உமது ராசிக்கு 9லிருந்த போது திருமணம் ஆனது. புத்திரபாக்யம் கிட்டியது. வெளிநாடு செல்ல நேர்ந்தது. அரசு வழி அனுகூலமும் ஆதரவும் கிடைத்தன. உமது புகழ் ஓங்கியது. வீடு, வண்டி, வாகனம் மீது இருந்த கடன் தீர்ந்தது. எனினும் ஒரு கடனை அடைத்தால் இன்னொரு கடன் வந்தது.

குருபகவான் உமது ராசிக்கு 10ல் வருவதால் உமது பணியில் கூடுதல் பொறுப்புகளைச் சுமக்க நேரிடும். அலுவலகத்தில் பொறுப்புடன் நடந்து கொள்ள வேண்டும். அன்றாடப் பணிகளை அன்றே செய்து விடுவது நலம். சாதகமான இடமாறுதல் கிடைக்கும்.

குருபகவான் 5, 7, 9 பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 2, 4, 6 ஆகிய வீடுகளை பார்வை செய்வார்.

குருபகவானின் 5வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 2வது வீட்டை பார்வை செய்வதால் வாக்கினால் ஜீவனம் புரிபவர்கள் மிகுந்த நன்மை அடைவர். குடும்பத்தில் சுபச்செலவுகள் வரும். தொழில்வளம் பெருகும். குடும்பத்தில் விருந்து, விசேஷம் என கலகலப்புடன் இருக்கும். வர வேண்டிய பாக்கிகள் வசூல் ஆகும்.

குருபகவான் 7வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 4வது வீட்டைப் பார்வை செய்வதால் வீடு, மனை, தோட்டம் என வாங்க முடியும். தாயாரின் உடல்நலனில் கவனம் தேவை.

குருபகவானின் 9வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 6வது வீட்டை பார்வை செய்வதால் கடன் தீரும். வழக்கில் வெற்றி கிட்டும். கணவன் மனைவி இடையில் பரஸ்பர அன்பு நிலவும். தெய்விகப் பிரார்த்தனைகள் பலன் தரும். சிலரது காதல் எதிர்பாராத கல்யாணத்தில் முடியும். பத்தில் அமரும் குருபகவான் பதற்றத்துடன் வாழ்வை நடத்தினாலும் உமக்கு பக்குவத்தைத் தருவார்.

பரிகாரம்

'பத்திலே பார்ப்பான் பதவியைப் பறிப்பான்' என்பது வழக்கில் உள்ள மொழி. இதுபற்றி அச்சம் வேண்டாம். குரு உமது ராசிநாதன் ஆவர். அவர் உமக்கு கெடுதி செய்ய மாட்டார்.

பிரதி வியாழன் குருபகவானுக்கு முல்லை மலர் சாற்றி, கொண்டைக்கடலையை தாம்பூல தட்சிணையுடன் சமர்ப்பித்து நெய் தீபம் ஏற்றி 3 முறை வலம்வந்து 3 முறை வீழ்ந்து வணங்கவும். கல்கண்டு நைவேத்யம் செய்து எல்லோருக்கும் வழங்கலாம்.

''குருவருள் இருக்க குறை ஒன்றுமில்லை'' என்று மனதில் நினைத்து காலை, மாலை ''ஓம் க்ராம் க்ரௌம்ஸ குரமேவ நம!'' -என்ற மந்திரத்தை 9 முறை ஜெபிக்கவும்.



மந்திரோபதேசம்!

சுவாமி ஆத்மானந்தருடன் அவரது சிஷ்யர்கள் எட்டுப் பேர் ரிஷிகேசம் சென்றோம். எங்களில் ஒரு மூதாட்டியும் இருந்தார். ரிஷிகேசத்துக்கு மேலே ஒரு ஆச்ரமத்தில் ஆத்மானந்தரின் குரு இருந்தார். அவரைப் பார்க்க ஆத்மானந்தர் விரும்பினார். நாங்களும் உடன் போனோம்.

நீண்ட தூரம் மலை மேல் செல்ல வேண்டி இருந்தது. எங்களுக்கே நடப்பது மிகவும் சிரமமாக இருந்தது. அந்தப் பெண்மணி மிகவும் மெதுவாக நடந்து வந்தார். நாங்கள் சிறிது தூரம் முன்னால் சென்று விடுவோம். இந்த அம்மாள் சுமார் நூறு அடி பின்னால் இருப்பார். அந்த இடத்திலேயே எங்களை இருக்கச் சொல்லிவிட்டு, ஸ்வாமிஜி அவரைச் சென்று கைப்பிடித்து அழைத்து வருவார்.

நேரமோ ஆகிவிட்டது. போக வேண்டிய தூரமோ அதிகம். விரைந்து சென்றால்தான் ஆசிரமத்தை அடைய முடியும். இந்த அம்மாள் இப்படி நடந்தால் ஆசிரமத்தை எப்பொழுது அடைவது?

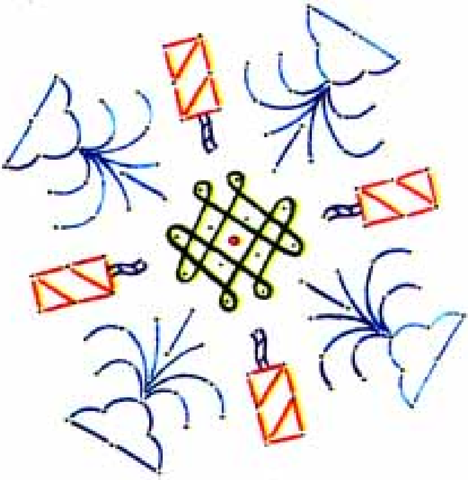
எங்கள் கவலையை அறிந்த ஸ்வாமிஜி, ''நீங்கள் இருங்கள். நான் அந்தப் பெரியம்மாவுக்கு ஒரு மந்திரம் உபதேசம் பண்ணுகிறேன்'' என்று சொல்லி அந்தப் பெண்மணியிடம் சென்றார். ஏதோ சொன்னார். அதன் பின் அந்த அம்மாள் 'விறுவிறு' என்று நடக்கத் தொடங்கினார். எங்களுக்குச் சமமாக அவர் நடந்ததில் ஆச்ரமத்தை எட்டி விட்டோம்.

எங்களுக்கு ஸ்வாமிஜியின் மந்திர சக்தியைப் பற்றி வியப்பு.

''என்ன மந்திரம் உபதேசம் பண்ணினீர்கள்? உடனே பலன் கிடைத்து விட்டதே,'' என்றேன்.

''ஒன்றுமில்லை. 'இங்கெல்லாம் கரடி நடமாட்டம் அதிகம் என்று சொல்கிறார்கள். இருட்டி விட்டால் கரடிகள் அங்கங்கே பாதையிலும் வந்து விடுமாம் என்றேன்.'' என்றாரே பார்க்கலாம்!

- விஜயஸ்ரீ, ஆழ்வார்ப்பேட்டை.



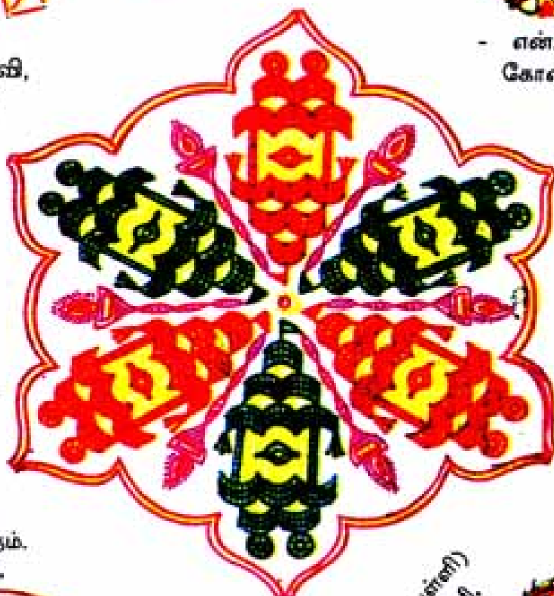
- டி. அனுசுயா தேவி,
சென்னை - 49.

(13-1) நேர்புள்ளி



- என். ரங்கநாயகி,
கோவை - 25.

25-13
(சந்துப் புள்ளி)
- எஸ். லலிதா,
சென்னை - 61.



24 புள்ளி நேர்புள்ளி
8 வரிசை 8ல் நிறுத்தம்.
- பி. அர்ஜுனா பாய்,
திருச்சி - 8.



15 - 8 (நேர்புள்ளி)
- எஸ். ராமாமணி,
சின்ன காஞ்சிபுரம்.





- ஆர். பிரேமா,
மேற்கு மாம்பலம்.



13 புள்ளி 7 வரை
(இடைப்புள்ளி)
சுற்றிலும் 4, 3, 2, 1 வரை.
- டி.ராஜராஜேஸ்வரி, சேலம்.

வண்ணக் கோலங்கள்



13 - 7ல் இருபக்கமும் 1
6 புறமும் 6லிருந்து
வரை ஊடுபுள்ளி.
- உமா நடராஜ்,
நங்கநல்லூர்.





- நிர்மலா ஜி.,
பெங்களூர்

பிழைக்க எத்தனையோ வாய்ப்புகளும் வழிகளும் இருந்தும் முயற்சியே செய்யாமல், சோம்பலாகக் காலம் கழித்து விட்டு, ''எனக்கு அதிர்ஷ்டமில்லை!'' என்று மனச்சோர்வு கொள்ளும் பெண்களுக்கு, மதுரை, வி. சீதாலட்சுமியின் வாழ்க்கை, பாடமாக அமையட்டும்!



■ அன்றும்...

"இதப்பாரு சீதா லெட்சுமி! பொம்பளைங்க தெகிரியமா இருக் கோணும். மானத்துக்கும், மாரியாத்தாளுக்கும் மட்டும்தான் பயப்படணும். அப்படியிருந்தா எந்தக் கஷ்டம் வந்தாலும் சமாளிச்சுடலாம்!"

மனதில் உறுதி வேண்டும்!

"நான் சீதாதேவி பிறந்த நட்சத்திரத்துல பிறந்தேனாம்! அதனால எனக்கு சீதாலட்சுமினு பேரு வெச்சாங்க என்னைப் பெத்தவங்க. ரொம்பக் கஷ்டமான ஜீவனம் தான். என்னோட சிறு வயசு முழுக்க தூத்துக்குடி ஹார்பர்ல, உப்பு அள்ளுறதும், தெருத் தெருவா மொச்சைப் பயறு வேகவெச்சு விக்கிறதுமா கழிஞ்சு போச்சு.

நூறு பெட்டி உப்பு தூக்கினா, ஆறு அணா கூலியா கொடுப்பாங்க. நானும் என் தம்பிகளும் பிஞ்சு விரல் வலிக்க வலிக்க உப்பு சுமந்திருக்கோம். எங்கம்மா வெள்ளையம்மாவும் ரொம்பவே கஷ்டப்பட்டிருக்காங்க. அவங்க உடன்பிறந்ததுங்க நண்டும் சிண்டுமா அஞ்சு குழந்தைங்க. நாங்க அஞ்சு பேருன்னு நல்லத்தங்கா மாதிரி ஒத்தை ஆளா உழைச்சுக் காப்பாத்தியிருக்காங்க.

ஒரு மூட்டை நெல்லு குத்தினா, ஒரு படி நெல்லு கூலியா கிடைக்கும். அந்த ஒரு படி நெல்லை, அரிசியா குத்தி, கஞ்சி காய்ச்சி,

அத்தனை உசிருங்களுக்கும் போட்டா அந்த மவராசி.

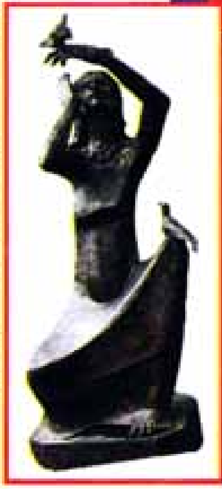
ஒருமுறை நல்ல அமாவாசை இருட்டு. பிறந்த வீட்டுல இருந்து புகுந்த வீட்டுக்கு பல மைல்கள் காட்டுப் பாதையில் நடந்தே போகும்போது, பத்துப் பிள்ளைகளும் பசியாலயும், கால் வலியாலயும் மயங்கிடுச் சுங்களாம். ''மாரியாத்தா... காப்பாத்து!''னு ஓயாம முணுமுணுத்துக்கிட்டே இருந்தாங்க எங்க அம்மா. அப்ப, அந்தப் பக்கமா போன யாரோ ஒரு புண்ணியவான், இரக்கப்பட்டு கொஞ்சம் அரிசி, வெங்காயம், மிளகாய் எல்லாம் கொண்டு வந்து கொடுத்தாராம். அந்த இருட்டுலேயே சமைச்சு, பிள்ளைகளுக்குப் போட்டு தானும் ஒரு கைப்பிடி சோறு சாப்பிட்டாளாம். அதையேதான் எங்கம்மா அடிக்கடி சொல்லுவாங்க.

''இதப்பாரு சீதாலெட்சுமி! பொம்பளைங்க தெகிரியமா இருக்கோணும். மானத்துக்கும், மாரியாத்தாளுக்கும் மட்டும்தான் பயப்படணும். அப்படியிருந்தா எந்தக் கஷ்டம் வந்தாலும், சமாளிச்சுக்கிடலாம்...'' என்பாங்க அதையேதான் என்னோட வாழ்க்கையே கொள்கையாவும் எடுத்துக்கிட்டேன்!''

... இன்றும் ●







என்று சொல்லி நிறுத்திய சீதா லட்சுமி, தனது திருமண வாழ்க்கை பற்றிச் சொல்ல ஆரம்பித்தார்.

"1970ம் வருஷம் எனக்குக் கல்யாணமாச்சு. அப்ப எனக்குப் பதினெட்டு வயசு. என் புருஷன், 'மஞ்சங்குளம்'ங்கிற கிராமத்துல, வாழை இலை அறுக்குற வேலைக்குப் போவாரு. ஊர்ப் பெரிய வங்களா பார்த்து, ரொம்பச் சிக்

கனமா கல்யாணம் பண்ணி வெச்சாங்க.

என் புருஷன் என்ன நல்லபடியாதான் வெச்சிருந்தாரு. என் மூத்த மகன் பொறந்து அவனுக்கு ஒரு வயசு இருக்குறப்போ, வீட்டுல சாப்பாட்டுக்கே சிரமமாயிடுச்சு. அதனால, நாங்க எங்க பெத்தவங்க வசிச்ச, பாளை, மத்திய சிறைச்சாலைக்குப் பின் பக்கமா இருக்குற 'இலந்தைக்குளம்' கிராமத்துக்கே குடிவந்துட்டோம்.

அப்ப, என்கிட்ட மிச்சமிருந்தது இரண்டு மூக்குத்திங்க மட்டும்தான். அதை அடகு வெச்சதுல 35 ரூபாய் கிடைச்சது. அதை முதலா போட்டு, பாளையங்கோட்டை காந்தி மார்க்கெட்டுல வாழை இலை வியாபாரத்தை ஆரம்பிச்சோம். மிச்சக் காசுல ஒரு பழைய சைக்கிள் வாங்கிக் கொடுத்தேன்.

இதற்கு மத்தியில, எனக்கு எட்டுக்



குழந்தைங்க பொறந்துச்சு. எல்லாக் குழந்தைகளையும் வீட்டுல தான் பெத்தேன். நிறை மாசமா இருப்பேன். இடுப்பு வலி எடுக்கும். ஆனாலும் எதையும் வெளிக்காட்டாமல், விறகு உடைச்சுக்கிட்டிருப்பேன். ஆனாலும் என் வீட்டுக்காரர் கண்டுபிடிச்சுடுவாரு.

''ஆஸ்பத்திரிக்குப் போலாம்பாரு!''

ஆஸ்பத்திரிக்குப் போனா, பத்து பதினைஞ்சு ரூபாய்ச் செலவாகும்! அது இருந்தா இரண்டு நாள் செலவுக்கு ஆகுமேன்னு ''இப்ப பிரசவமாகாது... நீங்க கிளம்புங்க''னு சொல்லி அனுப்பிடுவேன்.

அப்புறம்... உத்திரத்துல ஒரு கயிற்றைக் கட்டி, அதைக் கெட்டியாப் பிடிச்சுக்குவேன். தரையில கோணிப்பையை விரிச்சு, அதுல முட்டிப் போட்டு உட்கார்ந்துக்குவேன். டவ்லைக் கடிச்சு வலியைப் பொறுத்துக்கிட்டு, ஒரு கையால வயிற்றையும் இடுப்பையும் தடவித் தடவி, குழந்தையைப் பெத்துடுவேன். இவர் மார்க்கெட்டுக்குப் போய்ச் சேர்ந்த பத்தாவது நிமிஷம், ''வாணமாமலை, உனக்குப் புள்ளை பொறந்திருக்கப்பா!'' என்று செய்தி போய்விடும்.

''எட்டுக் குழந்தைங்கள்ல, இப்ப நான்கு புள்ளைங்க, ஒரு பொண்ணுன்னு அஞ்சு பேருதான் இருக்காங்க!'' என்று குடும்ப ஆல்பத்தைப் புரட்டிக் காட்டுகிறார் சீதாலட்சுமி.

''சரி, நீங்களே உங்க கையால ஒத்தை ஆளா'க நின்னு ஒரு வீட்டைக் கட்டினீங்களாமே...?'' என்று கேட்டால்...

''எங்கப்பா முந்நூறு ரூபாய் ரொக்கத்துல, புறம் போக்கு இடத்துல ஒரு அஞ்சு சென்ட்டுல இடம் வாங்கிக் கொடுத்தாங்க. அதுல காசு பணம் செலவழிச்சு வீடு கட்டுற வசதி இல்லாததால, நானே ஒத்தை மனுஷியா யார் உதவியும் இல்லாம வீடு கட்டினேன். பக்கத்துக்குளத்துல மண்ணை வெட்டிக் குழைச்சுக் கட்டினப்போ, கடப்பாரை முனை கால்ல ஒரு பக்கம் புகுந்து மறுபக்கம் வந்துடுச்சு. அந்தத் தழும்பு கூட இன்னும் அப்படியே இருக்கு. அப்ப எங்க வீட்டுக்குப் பக்கத்துல இருக்குற ஆண்களெல்லாம், ''என்ன மயினி... இப்படி நீங்கள்லாம் செய்ய ஆரம்பிச்சா, எங்கக் கொத்தனாரு பொழப்பு என்னாகுறது?'' என்று கேலி பேசுவாங்க.

ஏதோ, தலைக்கு மேல ஒரு கூரை...

உழைப்புப் பெண்மணி, மதுரை சீதாலட்சுமியை அடையாளம் காட்டிய அவரது மகள் சாந்தினி ராஜ்மோகனுக்கு நன்றி.



புருஷன் கொண்டு வர்ற சொற்ப வருமானத்துல வாழ்க்கைன்னு ஓடிக்கிட்டிருச்சு. அந்தக் கஷ்டத்துலயும் என் புள்ளைங்களை அரசாங்கப் பள்ளிகள்ல படிக்க வெச்சேன். என் புருஷன் கைநாட்டு கேஸ். பள்ளிக்கூடம் போய்ப் படிக்கலையே தவிர, எனக்கு எழுத்துக்கூட்டிப் படிக்கத் தெரிஞ்சிருந்தது. மாரியம்மன் அருளால எம் பசங்க, நல்ல ஒழுக்கமா படிச்சுக்கிட்டிருந்தாங்க. ஏதோ நல்லா போய்க்கிட்டிருந்த என் வாழ்க்கையில, விதி விளையாடிடுச்சு. எங்களோட கடைசி மகள், தன்னோட அஞ்சாவது வயசுல செத்துப் போனா. அந்தத் துக்கம் தாங்காம, எப்பவாவது குடிச்சுக்கிட்டிருந்த என் புருஷன், அடிக்கடி குடிக்க ஆரம்பிச்சாரு. அதனால வீட்டுல சண்டை, அடிதடி ரகளை, அக்கம் பக்கத்துல அவமானம்னு ரொம்பக் கொடுமைப்பட்டேன்.

இரண்டே வருஷம்தான். அவருக்கு நரம்புத் தளர்ச்சி நோய் வந்து, சீரியஸாகிப் போச்சு. ஆஸ்பத்திரிக்கு போகும் போது நடத்திதான் கூட்டிக்கிட்டுப் போனேன். அங்கே அட்மிட் செஞ்சு ஒரே ஒரு ஊசி போட்டாங்க. படிப்படியா செயலிழக்க ஆரம்பிச்சு, மறுநாள் காலை எங்களை விட்டுட்டுப் போயிட்டாரு...'' என்று கண்களைத் துடைத்துக் கொள்கிறார் சீதாலட்சுமி.

''அதுவரைக்கும் வேலைக்குன்னு எங்கேயும் போகாத நான் அப்படியே திகைச்சுப் போயிட்டேன். எங்க உறவுக்காரங்க யாரும் திரும்பிக் கூடப் பார்க்கலை. எங்கே ஒட்டிக்குவாங்களோன்னு பயம்!

''உன் புள்ளைங்க படிச்சு கலெக்டராவா ஆகப் போறாங்க. கொளுத்து வேலைக்கு அனுப்பு!''னு சொன்னாங்க... ஆனா, நான் மனசுக்குள் ஒரு உறுதி எடுத்துக்கிட்டேன்.

''நமக்குக் கை கால் இருக்கு... அது செத்து கீழே விழுற வரைக்கும் உழைச்சு, இந்தப் புள்ளைகளைக் கரையேத்தணும்னு. அதுக்கான தெகிரியத்தை நீதாண்டி மாரியாத்தா தாரோணும்''னு வேண்டிக் கிட்டு மூணாவது மாசம் எம்புருஷன் செஞ்சுக்கிட்டிருந்த வாழை இலை வியாபாரம் பார்க்கப் போனேன்.

கடைன்னா... அது வெறும் நடைபாதை தான்! ஒருத்தர் உட்கார்ந்துக்கிட்டு, எதிரே வாழை இலையைப் பரப்பிக்கலாம்.

விடியற்காலையில அஞ்சு மணிக்கெல்லாம் மார்க்கெட்டுக்குப் போனா, நைட்டு திரும்ப ஒன்பது மணி ஆயிடும். பஸ் வசதி கிடையாததனால, நாலு கிலோ மீட்டர் நடந்தே வரணும். இந்த இடத்துல என் மகள் சாந்தினியைப் பத்திச் சொல்லியே ஆகணும்.

எங்களுக்குத் தொடர்ந்து நான்கு ஆண் பிள்ளைகள் பொறந்துச்சு! பெண் குழந்தை வேணும்னு சந்தனமாரியம்மனுக்கு விரதம் இருந்து இவளைப் பெத்தேன். அந்த வறுமையிலும் செல்லமா வளர்த்தேன். ஆனால் அவளோட தலைவிதி.. பத்து வயசுலியே சமையல் வேலை, வீட்டு வேலை எல்லாமே அவ தலையில விழுந்துடுச்சு.

தினமும் காலையில எழுந்து அவளை எழுப்பிவிட்டு வியாபாரத்துக்குப் போயிடுவேன். அவ எழுந்து, விறகு அடுப்புல சமைச்சு, பசங்களுக்குப் போட்டு, எனக்கும் சைக்கிள்ல சாப்பாட்டைக் குடுத்துட்டு ஸ்கூலுக்குப் போவா. ''ஏண்டி.. மூஞ்சில கரிடி.. துடைச்சுக்க!'' என்பேன். அதைக்கூட காதில் வாங்காமல் பறந்துடுவா'' என்று பழைய நினைவுகளில் உள்ளம் கசிந்தார்.

“அத்தனை வருட வியாபார வாழ்க்கையில, எந்தப் பண்டிகைக்குமே நீங்க வீட்டுல இருந்தது இல்லையாமே!'' என்றால் ஒரு சின்ன சிரிப்புதான் பதிலாக வருகிறது.

''பண்டிகைக் காலத்துலதானேம்மா வாழை இலை வியாபாரம் நல்லா நடக்கும். தீபாவளி, பொங்கல்னு இல்ல, அமாவாசை, கிருத்திகை மாதிரி நாட்கள்ல கூட நான் வீட்டுல இருந்தது கிடையாது. காலையில

4 மணிக்குப் போயி, நைட்டு திரும்ப பதி னொரு மணி ஆயிடும்.

ஆனா, எனக்குன்னு சில வாடிக்கைக் காரங்க ஓட்டல்காரங்க இருந்தாங்க. பதிவா, இலைக்கட்டு போடுவேன். என் புருஷன், சைக்கிள்ல கொண்டு போயி போடுவாரு. ஆனா, நான் தலை மேலே சுமந்து, தூக்க முடியாமல் தூக்கிட்டுப் போவேன். பஸ்ஸில் சுமையை ஏத்தினால், சில கண்டக்டர்கள் ''அடுத்த பஸ்ஸுல வா''னு கீழே தள்ளி விட்டுடுவாங்க. அப்பல்லாம் அவமானம் பிடுங்கும். கண்ணுல வழியுற நீரைத் துடைக் காம கூட, அடுத்த வண்டியைப் பார்த்து நிற்பேன்... என்று பெருமூச்செறிந்தவர் தொடர்ந்தார்.

''என் மூத்த மகன் எம்.காம். முடிச்சு மதுரையில வேலைக்குச் சேர்ந்தான். என் இரண்டாவது மகன் குவைத்துக்கு வேலைக் குப் போனான். அடுத்த ஏழே வருடங்களில் என் போராட்டம் முடிவுக்கு வந்தது. இன்னிக்கு ஒரு ஷிப்பிங் கம்பெனியில் உயர் அதிகாரியாகப் பணிபுரியும் என் மூத்த மகன் எம்.காம்., எம்.ஃபில்., பிஜிடிஎம்எம் முடித்து பி.எச்டி (பிட்ஸ் பிலானி)யில் படிக் கிறான். கனடாவில் குடும்பத்துடன் வசிக் கும் என் இரண்டாவது மகன் எம்.டெக்., எ.எஸ். முடித்து உயர் பணியில் இருக் கிறான். மூன்றாவது மகன் பி.ஏ.எம்.எல். முடித்து மதுரை உயர்நீதிமன்றத்தில் வழக் கறிஞராகப் பணிபுரிகிறான்.

என் மகள் எம்.எஸ்ஸி., முடித்து, திருமணம் முடிந்து, எம்ஃபில் படித்துக் கொண்டிருக்கிறாள். என் கடைசி மகன், தியாகராஜர் பொறியியல் கல்லூரியில் எம்.ஈ. படிக்கிறான் விரைவில் எம்.எஸ். படிக்க வெளிநாடு செல்லவிருக்கிறான்'' என்று சொல்லும் சீதாலட்சுமியின் குரலில் அடக்கம் கலந்த பெருமிதம்!

''என் இரண்டாவது மகன் ஆசை ஆசையா இந்த வீட்டைக் கட்டி அதற்கு 'லட்சுமி இல்லம்'னு என் பெயரையும், தன் பிள்ளைக்கு என் மகளின் பெயரையும் வைச் சிருக்கான். என் மகளோ தன் பிள்ளைக்கு, தனது மூத்த அண்ணனின் பெயரை வெச் சிருக்கா. இன்னிக்கு எங்கப் பரம்பரையி லேயே என் பிள்ளைகள்தான் அதிகம் படிச்ச வங்க. இதைவிட ஒரு தாய்க்கு வேற என்ன சந்தோஷம் வேணும்? என் மருமகள்களும், மருமகனும் எங்கள் வீட்டுப் பிள்ளைகள் போலவே அமைந்தது கூடுதல் சந்தோஷம்.

நான் தினமும் செய்தித்தாள் வாசிக்கற துண்டு. அப்பல்லாம் 'வறுமையால் விஷம் குடித்துச் சாவு!' 'பொங்கலுக்குச் சேலை எடுத்துத் தராததால் இளம் மனைவி தூக்குப் போட்டுக் கொண்டாள்!' 'பட்டதாரிப் பெண் தற்கொலை'னு படிப்பேன். படிக்காத, வசதி யில்லாத நானே என் பிள்ளைகளை வளர்த் திருக்கேனே? இவங்கள்லாம் ஏன் தற் கொலை செய்யறாங்கன்னு ரொம்பவே வருத்தப்படுவேன்.

''நேர்மையா உழைக்கத் தயாராயிட்டா, வெற்றிவசமாயிடும்! அதுக்கு என் வாழ்க் கையே சாட்சி!'' என்று நெல்லை வட்டார மொழியும், சற்றே ஆங்கிலக் கலப்புமாக, அநாயசமாகப் பேட்டி கொடுத்து அசத்தினார் இலைக்காரம்மா சீதாலட்சுமி, இரண்டாம் வகுப்பு!

பேட்டி : அனுராதா சேகர்



ஆஹா 50!

ஆப்பிள், கொய்யா, கரும்பு போன்றவற்றைக் கத்தியால் வெட்டி சாப்பிடுவதை விட கடித்துச் சாப்பிட்டால் ஈறுகளுக் கும், பற்களுக்கும் மிகவும் நல்லது.

- குமுதினி வேணுகோபால், கோவை.



★ அயன்பாக்ஸ் - அயனிங் ஸ்டோன்களை ஒட்டுவதற்கு.

★ சில்வர் கலர் த்ரீடி க்ளிட்டர் அவுட்லைனர் - அவுட்லைன் டிசைன் வரைவதற்கு

★ லோரியல்ஸ் எனப்படும் ஹேங்கிங்ஸ் - ரவிக்கையின் முன்கை ஓரங்களில் தொங்கவிட...

★ ப்ளக்கர் - குந்தன் கற்களை எடுக்க உதவும் சிறு கருவி

★ நூல்கண்டு, ஊசி - தைக்க.





உங்க தீபாவளி டிரஸ்ஸை நீங்களே அலங்கரிக்கலாமே!

தேவையான பொருள்கள் :

★ குந்தன் கற்கள் விருப்பமான நிறங்களில் -தேவையான அளவு

★ அயனிங் ஸ்டோன்ஸ் - தேவையான அளவு,

★ ஃபேப்ரிக் க்ளூ - குந்தன் கற்களை ஒட்டுவதற்கு.



★ சுதா செல்வகுமார்

எங்கே வாங்கலாம்?

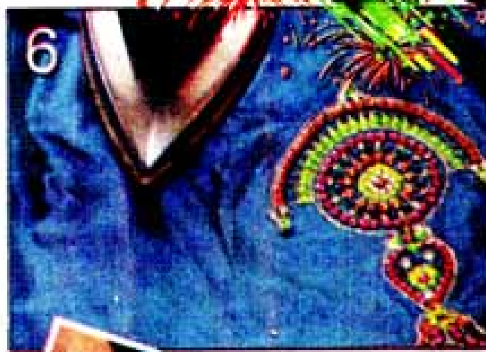
மேற்கூறிய அனைத்துப் பொருள்களும் பெரிய ஃபேன்ஸி ஸ்டோர்களிலும், ஆர்ட் அண்ட் கிராஃப்ட் கடைகளிலும் கிடைக்கின்றன.

செய்முறை :

1. ப்ளவுஸ், புடவை, சுரிதார் டாப்ஸ், டீ-ஷர்ட் என உங்கள்

விருப்பத்துக்குரிய ஆடையில், உங்களுக்குப் பிடித்த டிசைனை அவுட்லைன் போடவும். த்ரீ டி அவுட்லைனர் எல்லா நிறங்களிலும் கிடைக்கின்றன என்பதால் உங்களுக்கு விருப்பமான நிறத்தில், கழுத்துப் பகுதியை ஒட்டி டிசைன் செய்து கொள்ளவும்.

2. காய்ந்த பிறகு, ஃபேப்ரிக் க்ளுவைக் கொண்டு குந்தன் கற்களை அடுத்த வரிசையில் நெருக்கமாக ஒட்டவும். ஃபெவிகால் அல்லது வைட் கம் வைத்து குந்தன் கற்களை ஒட்டக் கூடாது. 'வைட் கம்'மை அதிகமாகப் போட்டு விட்டால், கறைபடிந்து விடும். ஆனால் ஃபேப்ரிக் க்ளுவினால் கற்களை ஒட்டினால் கறை படியாது. எளிதில் காய்ந்து விடும்.









மாடல் : மீனா

3. குந்தன் கற்களை அழகாக ஒரே சீராக ஒட்டுங்க. அப்படி ஒட்டும் போது, கைகளால் ஒட்டாமல், அதற்குரிய ப்ளக்கர் கொண்டு ஒட்டினால் விரைவாக ஒட்டி முடிக்கலாம்.

4. அடுத்து, அயனிங் ஸ்டோன்ஸ் மூலமாக நமது ஆடையை மேலும் கிராண்டாக ஆக்கலாம். இந்தக் கற்கள், வெள்ளை, பச்சை என ஓரிரு நிறங்களில் கிடைக்கின்றன. இந்தக் கற்களின் பின்புறம், கலர் லேயர் ஒன்று

இருக்கும். குந்தன் கற்கள் என்றால், பின்புறம் அதே உலோகத்தில் இருக்கும். கலர் லேயர் இருக்காது. அயனிங் கற்கள் எல்லாமே வாஷபிள்தான்! அதாவது துவைக்கலாம்; கற்கள் சிறிதும் பாதிப்படையாது. இவற்றை ஆடையில் அங்கொன்றும் இங்கொன்றுமாகத் தள்ளித் தள்ளி வைக்கவும். அயன்பாக்ஸில் சூடு பதமாக ஏறியதும், கற்களின் மீது அயர்ன்பாக்ஸை வைத்து அழுத்தவும். உடனே பசை இல்லாமலேயே கற்கள் ஒட்டிக் கொண்டு விடும்.

இந்தப் பாணியில், நீங்கள் விரும்பும் எந்த ஆடைக்கும், கண்ணைப் பறிக்கும் கற்களால் அலங்கரித்து, புதிய வசீகரத்தைத் தந்து விடலாம்.

கவனிக்க வேண்டியவை :

இந்தக் கற்களைப் பதிக்கும் டிசை னுக்கு வரையத் தெரிந்திருக்க வேண்டியது இல்லை. நம் கற்பனைத் திறனுக்கு தகுந்த மாதிரி வரிசையாக கழுத்தைச் சுற்றியும், மார்பின் மையப் பகுதியிலும் டிஸைன் ஒட்டலாம். டாப்ஸின் நடுப்பகுதி, அல்லது கைகளில் பாவாடையைச் சுற்றிலும், புடைவை என்றால் முந்தானை, பார்டரில் என விதவிதமாக ஒட்டி அசத்தலாம்.

கிளிட்டர் அவுட்லைன் கொடுத்து, குந்தன் கற்களை ஒட்டி, அயனிங் கற்களை வைத்து அயர்ன் செய்த பிறகு இருபத்து நான்கு மணி நேரம் காயவிடவும். பிறகு ஆடையைப் பின்புறமாக திருப்பி ஒருமுறை அயர்ன் செய்யவும். ஒரு வாரம் கழித்த பிறகே டிரஸ்ஸைத் துவைக்கலாம்.

உங்களுக்கு ஏதாவது குறிப்பிட்ட டிஸைனில் கற்கள் ஒட்ட வேண்டும், அதாவது கிருஷ்ணர், பூக்கள் போன்ற டிசைன் வேண்டும் என விரும்பினால் அந்தப் படத்தை உங்கள் ஆடையின் மீது கலர் கார்பன் வைத்து டிரேஸ் எடுத்து, அவுட்லைன் வரைந்து கொண்டு கற்களை ஒட்டுங்கள்.

ப்ளெயினாக புடைவை, ரவிக்கை வாங்கியோ (அ) இதே மாதிரி பாவாடை, சட்டை பிளெயினாக வாங்கியோ, டிஸைன் செய்யலாம். டிஸைன் செய்த பிறகு பாவாடை, சட்டையைத் தைக்கக் கொடுப்பது நல்லது.

நம் சாதாரண ஆடையை மேலும் ஆடம்பரமாகக் காட்ட கைகளிலோ முந்தானையிலோ லோரியல்ஸ் ஹேங்கிங்ஸை (விதவிதமான கலர் மற்றும் டிஸைன்களில் கிடைக்கின்றன) தைக்கலாம். இன்னும் அழகு கூடும்.

குறிப்பு :

குந்தன் கற்கள் எல்லா அளவுகளிலும் ஸ்டார், திலகம், வட்டம், டயமண்ட், சதுரம் போன்ற வடிவங்களிலும் கிடைக்கின்றன.

அயனிங் கற்கள் சிறியதாக வெண்மை, சிவப்பு, பச்சை என ஒருசில நிறங்களிலும் வட்ட வடிவத்திலும் மட்டுமே கிடைக்கும்.

- சுதா செல்வகுமார்
படங்கள் : ஸ்ரீஹரி



நறுக்கிய காய்கறித் துண்டுகளை ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு சிறிது மஞ்சள் பொடி கரைத்த வெந்நீரை விட்டு ஐந்து நிமிடம் வைத்திருந்தால் பூச்சி புழுக்கள் அழிந்துவிடும். பின் சுத்தமான நீரில் கழுவி சமைக்கலாம்.

- என்.டி. லதா, நல்லிச்சேரி.



ஸ்ரீ சாரதா சக்தி பீடம்



72, காமராஜ் சாலை, பழைய பெருங்களத்தூர்,
(வழி) தாம்பரம், சென்னை – 63. போன் : 22760612.
City Office No.7,முதல் மாடி, வேலு தெரு, மேற்கு மாம்பலம்,
(அயோத்யா மண்டபம் அருகில்) சென்னை – 33.போன் 23714942.

தீபாவளி நல்வாழ்த்துக்கள்

ஏழை மாணவர்களுக்கு உதவுங்கள்

பேரன்புடையீர், வணக்கம்!

நம் சக்தி பீடத்தின் சார்பில் கடந்த 18 ஆண்டுகளாக நடைபெற்று வரும் **"ஸ்ரீ ராமகிருஷ்ண சேவா குருகுலத்தில்"** தாய், தந்தையற்ற, திக்கற்ற மற்றும் வறுமை கோட்டின் கீழ் வாழும் 200 மாணவ மாணவிகளும் தங்கி படித்து வருகின்றனர்.

நாள்தோறும் இறைவழிபாடு, கூட்டு பிரார்த்தனை, பகவத்கீதை பாராயணம் ஆகியவைகளுடன், நல்ல கல்வி, காலை மாலை உடற்பயிற்சி ஆகியவைகள் அளிப்பதுடன், உணவு, உடை, தங்குமிடம் ஆகியவைகளும் இலவசமாக வழங்கப்பட்டு, நல்ல முறையில் வளர்ந்து வருகிறார்கள்.

மேலும் பகவான் ஸ்ரீ ராமகிருஷ்ணர், சுவாமி விவேகானந்தர் ஆகியோர்களின் உயர்ந்த லட்சியங்கள் போதிக்கப்படுவதுடன், சமுதாய சேவை பயிற்சியும் அளிக்கப்படுகிறது.

இக்குருகுலத்தின் பராமரிப்பு செலவு முழுவதும் நன்கொடையாளர்கள் அளிக்கும் உதவிகள் மூலம் மட்டுமே நடைபெற்று வருகிறது. ஆகவே தாங்கள் இப்புனிதப் பணிக்கு தங்களால் இயன்ற உதவியைச் செய்யும்படி பணிவன்புடன் கேட்டுக் கொள்கிறோம்.

• காலை சிற்றுண்டி (200 பேருக்கு)	ரூ.	1,000/-
• மதிய உணவு	ரூ.	2,000/-
• இரவு சிற்றுண்டி	ரூ.	1,000/-
• இனிப்பு மற்றும் பால் வழங்குதல்	ரூ.	1,000/-
• ஒரு மாணவனுக்கு ஓராண்டிற்கு கல்வி உதவித்தொகை	ரூ.	1,000/-
• ஒரு மாணவனுக்கு பராமரிப்பு செலவு ஓராண்டிற்கு (உணவு, உடை, கல்வி)	ரூ.	12,000/-
• குருகுலத்தின் ஒரு மாதத்திற்கான பராமரிப்பு செலவு	ரூ.	2,00,000/-

நன்கொடைகளுக்கு 80G பிரிவின்படி வருமானவரி விலக்கு உண்டு.

மேலும் தங்களின் பிறந்த நாள், திருமண நாள், குழந்தைகளின் பிறந்த நாள், தொழில்/வியாபாரம் தொடங்கிய நாள், மற்றும் இதர பண்டிகை நாட்களான தீபாவளி, பொங்கல், கிறிஸ்துமஸ், ரம்ஜான் போன்றவைகளில் மாணவர்களுக்கு சிறப்பு விருந்து ஒன்றை அளித்து அவர்களுடன் மகிழ்ச்சியைப் பகிர்ந்து கொள்ளலாம்.

தாங்கள் அளிக்கும் தொகை எவ்வளவு சிறியதாக இருந்தாலும் அன்புடன் ஏற்றுக்கொள்கிறோம். தங்கள் நன்கொடைகளை **ஸ்ரீ சாரதா சக்தி பீடம்** என்ற பெயருக்கு **Cheque / DD / MO** மூலம் அனுப்பி வைக்கும்படி பணிவன்புடன் கேட்டுக் கொள்கிறோம்.

இறைவன் தொண்டில்
சுவாமி ஸ்ரீ ஸர்வாத்மானந்தர் நல்லாசியுடன்
நிர்வாகம்



கடை ஸ்வீட் - ஓர் எச்சரிக்கை!

தீபாவளி என்றாலே, ஒவ்வொரு வீட்டிலும் ஸ்வீட் மழையே பொழியும். அந்தக் காலத்தில் வீட்டிலேயே விதவிதமான ஸ்வீட்களை செய்து அமர்க்களப் படுத்துவர். ஆனால், இன்றைய அவசர யுகத்தில் ஆற அமர ஸ்வீட் செய்ய யாருக்கும் நேரம் இல்லை. பக்குவமும் தெரிவதில்லை. நூற்றுக்குத் தொண்ணூறு சதவிகிதம் பேர் கடைகளில்தான் ஸ்வீட் வாங்கி தீபாவளியைக் கொண்டாடுகிறார்கள். நீங்களும் கடையில் ஸ்வீட் வாங்கப் போகிறீங்களா? ஒரு நிமிடம்...

★ நாம் ஸ்வீட் வாங்கும் கடை நம்பிக்கையான, தரமான கடையாக இருக்க வேண்டும்.

★ சிவப்பு, மஞ்சள், பச்சை, ஆரஞ்சு நிற சாயங்கள் போட்ட வண்ணமயமான ஸ்வீட்களைத் தவிருங்கள்.

★ அனுமதிக்கப்படாத நிற மூட்டிகளான மெட்டனில் எல்லோ, ரோடமைன் பி போன்றவை அல்வா, பூந்தி, ஜிலேபி, கேக் ஆகியவற்றில் சேர்க்கப்படுகின்றன. இந்த நிறமூட்டிகள் வயிறு, கண், கல்லீரல், சிறுநீரகம் ஆகியவற்றில் பாதிப்பை ஏற்படுத்தும்.

★ செயற்கை வண்ணங்களால் வயிற்றில் அதிக அமிலம் சுரந்து, உணவுக் குழாய்க்குத் தள்ளப்படுகிறது. இதனால், நெஞ்செரிச்சல், உணவுக் குழாய் அழற்சி ஏற்பட்டு நாளடைவில் புற்றுநோய், இதய நோய் வர வாய்ப்புள்ளதாக ஆராய்ச்சியாளர்கள் கூறுகின்றனர்.

★ சில கடைகளில் கெட்டுப் போன பாலில் பிஸ்க் ஸ்வீட்களை செய்து, எசென்ஸாலும், வண்ணங்களாலும் அதை மூடி மறைத்து விற்று விடுகின்றனர். எனவே கவனம் தேவை.

இன்னும் சில டிப்ஸ் :

★ தீபாவளி சமயத்தில் உறவினர்கள், நண்பர்கள் தருகிறார்கள் என்று இனிப்புகளையும் வயிறு புடைக்க உண்ணக் கூடாது.

★ நீரிழிவு நோயாளிகளும், இதய நோயாளிகளும் பெருகிவிட்ட காலம் இது. இனிப்புகளைக் கொடுப்பவர்கள் அதன் அளவைக் குறைத்துவிட்டு, உலர் பருப்புகள், பழங்கள் ஆகியவற்றைக் கொடுக்கலாம்.

★ முடிந்தவரை வீட்டிலேயே ஸ்வீட்களைத் தயாரிக்கவும். அபார்ட்மெண்டில் உள்ளவர்கள் எல்லோரும் சேர்ந்து சமையல்காரரை வைத்து பலகாரங்களைத் தயாரித்து சமமாகப் பங்குபோட்டுக் கொள்ளலாம். வேலைக்குச் செல்லும் பெண்களுக்கு இது மிகவும் உபயோகமாக இருக்கும்.

- தஸ்மிலா, கீழக்கரை.


PC இருந்தால் சமையல் EC தான்
உணவின் சுவைக்கு என்றென்றும்
SPECIAL
PC
COMPOUNDED
ASAFOETIDA
P.C.COMPANY
MADURAI
PC
பெருங்காயம்
SUPER FINE
PC
பெருங்காயம்
ஜீரண சக்தியை அதிகரித்து வாய்வுத் தொல்லையிலிருந்து விடுவிக்கிறது.
P.C.பெருங்காயம்
வெங்கலக் கடைத் தெரு, மதுரை-1. ☎ 2624331


ஆனந்தா கேட்டரிங் சர்வீஸ்
ANANDHAA CATERING SERVICE
WE UNDERTAKE MARRIAGE
& OTHER FUNCTIONS
CONTRACT ON A TO Z BASIS
K. BALAJI - Catering Contractor
37, Nagarathinammal Street, Janaki Nagar, Valasaravakkam, Chennai - 600 087.
Ph : (044) 6539 3094 Mobilie : (0) 98401 39130, 98409 39130, 92824 17287

என்



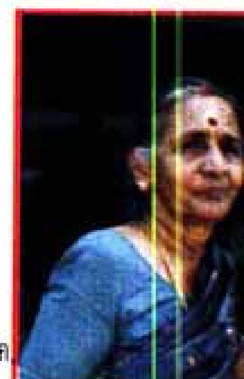


தாத்தா : கே. சீனிவாசன்
பாட்டி : எஸ். சீதா
பேரன் : பி. கிருஷ்ண இராகவேந்திரன்



தாத்தா : கிருஷ்ணமூர்த்தி
பாட்டி : லக்ஷ்மி கிருஷ்ணா
பேரன் : அபய்

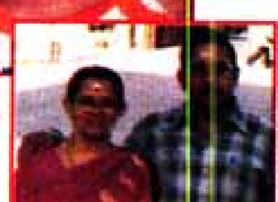






தாத்தா : சுப்பையா
பாட்டி : சரஸ்வதி
பேரன், பேத்திகள் :
வைஷ்ணவி, ஷிவானி, ஸ்ரீநிதி, நிகில்.





தாத்தா : சம்பத்
பாட்டி : எஸ். வசந்தா
பேரன்கள் :
வருண், விஷால்

ஆல்பம்

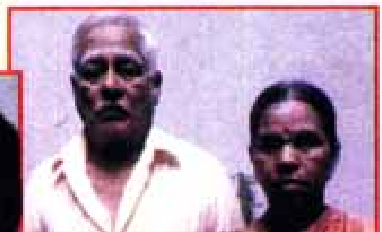
செல்லமே





தாத்தா :
கணபதி நரசிம்மன்
பாட்டி : விஜயா கணபதி
பேத்தி : எஸ். ஷிவானி



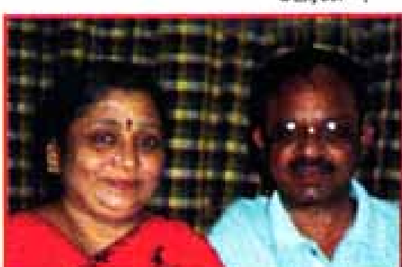




தாத்தா : எஸ்.வி. அய்யப்பன்
பாட்டி : எஸ்.வி. நாகலஷ்மி
பேத்தி : பி. ரோஷிணி

தாத்தா : கு.
வெங்டாஜலம்
பாட்டி : ஆர்.
ஆனந்தவல்லி
பேத்தி : அனன்யா

தாத்தா : ஆனந்தன்
பாட்டி : பிரேமா
பேரன் : தீரஜ்





ஜெயஸ்ரீ ராஜ் நினைவுச் சிறுகதைப் போட்டி
ரூ.5,000 மூன்றாம் பரிசுக் கதை

பெங்குவின் பாடம்!



லக்ஷ்மி மோகன்

"என்ன யோசனை ரம்யா, சாப்பிட வரலையா?" என்றபடியே வந்தாள் அனு.

"ம்... வரேன் என்று லஞ்ச்பேகை எடுத்துக் கொண்டு அவளுடன் நடந்தாள் ரம்யா.

"என்னாச்சுடி, ஏன் ஒரு மாதிரியா இருக்கே?" என்றாள் அனு.

"இன்னிக்கு அஜய் ஸ்கூலில் பேரண்ட்ஸ் மீட். சிவாகிட்ட போன் பண்ணி வரச் சொன்னேன். வழக்கம் போல கத்தறார். அவங்க பிரின்ஸிபலோ, 'அஜய் அப்பா வர மாட்டாரா?' எப்பவும் நீங்க மட்டும்தான் வருவீங்களா அம்மா அப்பா இரண்டு பேருக்கும் கவுன்ஸிலிங் முக்கியம், அப்படிங்கறாங்க" என்று அலுத்துக் கொண்டாள்.

"ஒருநாள் சிவா நல்ல மூட்ல இருக்கும் போது எடுத்துச் சொல்ல வேண்டியது தானே?" என்றாள் அனு.

"என்னத்த நல்ல மூட்? நாலு வயசு அஜய்யின் நடவடிக்கைகள் சாதாரணமா இல்லை, பேச்சும் வரலைன்னு நான்கு மாசம் முன்னாடி டாக்டரைப் போய்ப் பார்த்தோம். அஜய் இஸ் அன் ஆடிஸம் பாய்'னு சொன்னது லருந்து வீட்ல ஒரே பிரச்னைதான். எங்கக் குடும்பத்துல யாரும் இப்படி இல்ல. உங்க ஃபேமிலில என்ன பிராப்ளமோ?''னு குதிக்கறாரு.

எப்போ பார்த்தாலும் கத்திக் கொண்டும், முரண்டு பிடிச்சு அழுதுகிட்டும் அஜய் இருக்கான். வீட்டுக்கு எப்படி என் கிளையன்ட்ஸ், பிரெண்ட்ஸ்லாம் வருவாங்கன்னு சலிச்சுக்கறார். எப்பப் பார்த்தாலும் கோபமும் சண்டையும்தான். எனக்கு வீட்டுக்குப் போகவே வெறுப்பா இருக்கு அனு" என்று முடித்தவளின் இரு கன்னத்திலும் நீர் கோடிட்டிருந்தது.

"இங்கே பாரு, கொஞ்ச நாள்ல எல்லாம் சரியாயிடும். கை காஞ்சு போச்சுப் பாரு. சாப்பிடு" என்று அவளைத் தேற்றினாள் அனு.

"எனக்குப் பசிக்கலை" என்றபடியே பாதி சாப்பாட்டை அப்படியே மூடி எடுத்துக் கொண்டு, "சாயங்காலம் போறதுக்குப் பெர்மிஷன் கேக்கணும். மேனேஜர் போயிடப் போறார்" என்றபடியே அவர் அறைக்



குள் நுழைந்தாள் ரம்யா.

அன்றைய மீட்டிங்கில் ஒரு ஸ்பெஷல் குழந்தைக்கு பெற்றோர் இருவரும் எந்த அளவுக்கு உறுதுணையா இருக்க வேண்டும், இருக்க முடியும் என்று விரிவாகப் பேசினார்கள். ஓர் ஆடிஸக் குழந்தையின் அப்பா, தான் தினமும் ஆபீஸிலிருந்து திரும்பியவுடன் தம் மகனை வாக் அழைத்துப் போவதால் உடல் எடை அதிகரிக்காமல் பார்த்துக் கொள்ள முடிகிறது என்றார்.

ஒரு குழந்தையின் அம்மா, ''தினமும் என் கணவர் இவளை செடிக்குத் தண்ணீர் விடப் பழக்குகிறார். குழந்தையும் அதனை என்ஜாய் பண்ணுகிறது'' என்றார் சந்தோஷமாக.

அதனைக் கேட்டுக் கொண்டிருந்த ரம்யாவுக்கு கடந்த வாரம் நடந்த சம்பவம் ஒன்று நினைவுக்கு வந்தது.

அன்று இரவு சமைத்துக் கொண்டிருந்த போது, கீழ் வீட்டில் குடியிருக்கும் வயசான ஆன்ட்டி, ''ரம்யா, கேஸ் தீர்ந்து போச்சு. புது சிலிண்டர் கனெக்ட் பண்ணித் தரியா? சீல் திறக்கக் கஷ்டமா இருக்கு'' என்று வந்தார்.

சிவாவைக் குழந்தையை பார்த்துக் கொள்ளச் சொல்லி விட்டுக் கீழே வந்தாள். எதிர் வீட்டு மாமியுடன் பேசிக் கொண்டிருந்ததில் சிறிது நேரமாகி விட்டது.

''வரேன் ஆன்ட்டி, அஜய்க்குச் சாப்பாடு போடணும்'' என்று கூறிவிட்டு வீட்டுக்கு வந்தவள், அஜய், அங்கு இல்லாதது கண்டு, ''அஜய் எங்கே?'' என்றாள்.

''ரூமுல'' என்று கையைக் காட்டினான் சிவா.

படுக்கை அறை வெளியே தாளிடப்பட்டிருந்தது. ''என்னாச்சுங்க?'' என்று பதறியபடி ரூமைத் திறந்தாள் ரம்யா.

''ஐந்து நிமிஷத்துல ஒரு க்ளையண்ட் வருவதா போன் பண்ணினார். அதான்'' என்றான் சிவா. அஜய் ஒரு மூலையில் அசந்து தூங்கி விட்டிருந்தான். கண்ணில் நீர் மல்க குழந்தையை எழுப்பி முரண்டு பிடித்தவனுக்கு ஊட்டி விட்டுத் தூங்க வைப்பதற்குள் போதும் போதுமென்றாகி விட்டது. ஐந்து நிமிடத்தில் வருவதாகச் சொன்ன க்ளையண்ட் அன்று முழுவதும் வரவில்லை. அதைப் பற்றிக் கேட்டால் வீண் சண்டைதான் என்று அத்துடன் விட்டு விட்டாள் ரம்யா.

''அஜய் அம்மா, உங்க அனுபவம்?'' என்ற பிரின்ஸிபலின் குரலில் சட்டென்று நினைவு கலைந்தவளாய், ''சாரி மேடம், நெக்ஸ்ட் மீட்டிங்ல'' என்று மழுப்பி விட்டாள்.

வீட்டுக்கு வந்ததும் மீட்டிங்கில் நடந்த விஷயத்தைச் சொன்னாள். சிவா, அதில்



தேவையானவை : கோதுமை ரவை ஒரு ஆழாக்கு, உளுந்து அரை ஆழாக்கு, நூறு பச்சைப் பட்டாணி, கறிவேப்பிலை, கொத்துமல்லி.

கோதுமை ரவையை ஊறவைத்து, மிக்ஸியில் ஒரு சுற்று சுற்றி அதே போல் உளுந்தையும் இட்லிக்கு அரைப்பது போல் அரைத்து பட்டாணி, கறிவேப்பிலை, கொத்துமல்லி சேர்த்து இட்லி வார்த்தால் படுசூப்பராக இருக்கும். சர்க்கரை நோயாளிக்கு மிகச் சிறந்த உணவு!

- ஜெ. காமாட்சி ஜெயராமன்,
கிழக்கு தாம்பரம்.

தீபாவளி மருந்து செய்யத் தெரியாவிட்டால் பரவா யில்லை. சுக்கைப் பொடித்துச் சலித்து, வெல்லத்தைத் தக்காளிப் பழப் பதப்பாகு வைத்து, அதில் போட்டுக் கிளறி, தேன், சிறிது நெய் விட்டுக் கலந்து ஒரு நெல் லிக்காய் அளவு சாப்பிட்டால் போதும். நன்கு ஜீரணம் ஆகும்.

– ஆர். பார்வதி, அம்பத்தூர்.



சுவாரஸ்யமே காட்டவில்லை.

சிவா இப்போது நிறையவே மாறி விட் டிருந்தான். தினமும் நண்பர்களுடன் குடித்து விட்டு இரவில் லேட்டாக வர ஆரம்பித் திருந்தான். எதைக் கேட்டாலும் குதர்க்க மாகப் பேசுவது, தாம்பத்தியத்திலும் ஈடு பாடின்றி இருப்பது என்று அவன் போக்கே மாறி விட்டிருந்தது.

அன்று தாங்க முடியாமல் கேட்டே விட்டாள் ரம்யா. ''நீங்க மனசுல என்ன நினைச்சுட்டு இருக்கீங்க. நமக்குக் கல்யாண மாகி ஐந்து வருஷம்தான் ஆயிருக்கு. அதுக் குள்ள ஏன் இப்படி?'' என்று விம்மினாள்.

''அவனவன் வீகெண்ட், ஹாலிடேஸ்னு பொண்டாட்டி, குழந்தைகளோட ஜாலியா சுத்தறாங்க. இவனக் கூட்டிட்டு எப்படி வெளியே போறது? எங்கே போனாலும் என் மானத்த வாங்குவான். நீயும் இவனை விட்டுட்டு வர மாட்டே. இன்னும் என் னென்ன அனுபவிக்கணும்னு இருக்கோ?'' என்றபடி பட்டென்று கதவை அறைந்து சாத்திக் கொண்டு வெளியே போய் விட் டான் சிவா.

குப்புறப்படுத்துக் கொண்டு முகம் வீங்க அழுதுகொண்டிருந்தவள், அஜயையும் பக்கத்தில் படுக்க வைத்துக் கொண்டு அப் படியே தூங்கிப் போனாள். திடீரென்று விழிப்பு வந்து எழுந்தவள், 'அஜய்' என்று முனகிக் கொண்டே, அவனைத் தேடிய போது அங்கு அவள் கண்ட காட்சி அவளை நிலைகுலையச் செய்தது.

அஜய் நடுஹாலில் மலம் கழித்துவிட்டு அதனை எடுத்து சாப்பிட்டுக் கொண்டிருந் தான். குடலைப் புரட்டி வந்த வாந்தியைக் கட்டுப்படுத்திக் கொண்டு, ''டேய்'' என்று கத்தியபடி அவன் கையைத் தட்டி விட்டு, அவன் முதுகில் மொத்தினாள். ''அம்மா எதுக்கு அடிக்கிறாள்?'' என்பது கூடத் தெரி யாமல் பரப்ரம்மமாய் நின்று கொண்டிருந்த பிள்ளையை இழுத்து அணைத்துக் கொண்டு 'ஓ' என்று அழுதாள் ரம்யா. யாரிடம் போய்ச் சொல்வது இந்தக் கண்றாவியை? பிறகு குழந்தையைக் குளிப்பாட்டி, தானும் குளித்து சூடாகக் காப்பி கலந்து குடித்தாள். தலைவலி 'விண் விண்' என்று மண்டை யைப் பிளந்தது.

இதுபோல எத்தனையோ சம்பவங்கள். இதையெல்லாம் வயதான பெற்றோர்களி டம் போய் சொல்லி, கஷ்டத்தைக் கொடுக்க வேண்டாம் என்று தனக்குள் மருகிக் கொண் டிருந்தாள் ரம்யா.

அன்று விடுமுறை நாள்.

''புதுசா ரிலீஸான சினிமாவுக்கு டிக்கெட் வாங்கியிருக்கேன். இன்னைக்கு சமைக்க வேண்டாம், வெளில சாப்ட்டுக்கலாம்'' என் றான் சிவா. இன்ப அதிர்ச்சியாய் இருந்தது ரம்யாவுக்கு.

குழந்தையைக் குளிப்பாட்டி, டிரெஸ் செய்து விட்டு, சிவா வாங்கி வந்த டிபனை ஊட்டி விட்டாள். பிறகு இருவரும் சாப் பிட்டு முடித்தவுடன், சிவா இருமல் மருந்து போன்ற டானிக் பாட்டிலைக் கொடுத்துக் குழந்தைக்குக் கொடுக்கச் சொன்னான். ''சளி

இப்போ இல்லங்க'' என்றவளிடம், ''இது சளிக்கு இல்ல. தூக்கத்துக்கு. குடுத்து அரை மணியில தூங்க ஆரம்பிச்சா குறைஞ்சது ஆறு மணி நேரமாவது தூங்குவான். டாக்டர்கிட்ட கேட்டுத்தான் வாங்கிட்டு வந்தேன். அதுக்குள்ள திரும்பிடலாம்'' என்றவனை அற்பப் புழுவைப் போல் பார்த்துவிட்டு சமையலை ஆரம்பித்தாள் ரம்யா.

''நூறு ரூபா டிக்கெட்டை இப்படி வேஸ்ட் பண்ணிட்டியே!'' என்று கத்திக் கொண்டிருந்தவன் குரல், மிக்ஸி சத்தத்தில் தேய்ந்தது.

சிவாவின் இண்டீரியர் டெகரேஷன் பிஸினஸுக்கு ஒரு பிரபல கம்பெனி பிஸினெஸ் கொடுக்கச் சம்மதித்திருந்தது. ஆர்டர் பெற அங்கு சென்றிருந்தான் சிவா. ஆபீஸ் பாய், ''ஐயா போர்டு மீட்டிங்ல இருக்காரு, நேரமாகும்'' என்று சொல்லிவிட்டு அங்கிருந்த டீவியை ஆன் செய்து விட்டுச் சென்றான். வேறு வழியில்லாமல் பார்க்க ஆரம்பித்தான் சிவாவும். அதில் பெங்குவினைப் பற்றிய குறும்படம் ஒன்று ஒளிபரப்பாகிக் கொண்டிருந்தது. சுவாரஸ்யமாய் இருக்கவே அதில் ஒன்றியே விட்டான். படம் முடிந்தும் அதிலிருந்து மீளவே முடியவில்லை அவனால். ஆபீஸ் பையன் வந்து தோளைத் தொட்டு, ''ஐயா கூப்பிடறார்'' என்றவுடன் தான் வேகமாக எழுந்தான்.

இரவு வழக்கத்திற்கு மாறாக சீக்கிரமே வீட்டுக்குச் சென்றான். ''அஜய் தூங்கிட்டானா?'' என்று அவன் தலையைக் கோதிய சிவாவைப் பார்க்கும்போது ஆச்சரியமாய் இருந்தது ரம்யாவுக்கு.

மறுநாள் ஆபீஸுக்குக் கிளம்பும் போது, ''ஈவினிங் அஜய் ஸ்கூல்ல பேரண்ட்ஸ் மீட் இருக்கு. வர லேட்டாகும்'' என்றவளிடம், ''மீட்டிங் எத்தனை மணிக்கு?'' என்றான் சிவா. பதில் சொல்லிக் கொண்டே வேகமாக இறங்கினாள் ரம்யா.

அன்று மாலை, ''சாரி மேடம், கொஞ்சம் லேட்டாயிடுச்சு'' என்று நுழைந்தவளிடம் பிரின்ஸிபல், ''அதான் அஜய் அப்பா வந்துட்டாரே டயத்துக்கு. எல்லோரும் உனக்குத்தான் வெயிட்டிங். வாங்க'' என்றபடியே மீட்டிங் ஹாலை நோக்கி நடந்தார். ''சிவா எப்படி இங்கே வந்தார்?'' என்று குழம்பிய படியே பின்னால் சென்றாள் ரம்யா.

பிரின்ஸிபல் அனுபவங்களைப் பகிர்ந்துக் கொள்ளச் சொன்னபோது சிவா எழுந்து நின்று, ''நீங்க எல்லோரும் எத்தனையோ விதமான அனுபவங்களை ஷேர் பண்ணியிருப்பீங்க. நானும் இப்போ என் அனுபவத்தைப் பகிர்ந்துக்கறேன். நான் உங்களை மாதிரி ஒருநாளும் என் குழந்தையைக் கையைப் பிடிச்சுட்டு வாக் கூட்டிட்டுப் போனதோ, பிடிச்சது வாங்கிக் கொடுத்ததோ கிடையாது. மொத்தத்துல ஆடிஸக் குழந்தை பிறந்ததுக்கு என் மனைவிதான் காரணம்னு அவங்களையும் அவனோடு சேர்த்து ஒதுக்கியிருக்கேன். தினமும் சண்டையும், எரிச்சலும், கோபமும்தான் வாழ்க்கைன்னு ஆயிடுச்சு.

''இந்த மனப்போராட்டங்களுக்கிடையில, யதேச்சையா பெங்குவின் பறவையைப் பற்றிய ஒரு குறும்படம் பார்க்க நேரிட்டது. அந்தப் படம் என் வாழ்வில் மிகப் பெரிய மாற்றத்தை ஏற்படுத்திடுச்சு! ஆண் பெங்குவினும் பெண் பெங்குவினும் கூடிய பின், பெண் பறவை, அடை காக்கத் தொடங்குகிறது. அப்போதே, ஆண் பெங்கு



50!

புஸ்வாணம் தரைச் சக்கரம் வைத்தாலும் அசிரத்தையாகப் பக்கத்திலே நிற்காதீர்கள். சில சமயம் வெடிக்கக்கூடும்!

- பி. ஜானகி,
பாளையங்கோட்டை.

வினும் தன் மேல் தோலினால் முட்டையை மூடி காலின் கீழ் வைத்துக் காக்கக் கற்றுக் கொள்கிறது. உறையவைக்கும் குளிரில் இரை தேட முதலில் பெண் பெங்குவினை அனுப்பிவிட்டு, ஆண் பறவை பட்டினியுடன் அடைகாத்துக் குஞ்சு கூடப் பொறித்து விடுகிறது. பல மைல் தூரம் கடந்து இரை தேடிக் கொண்டு வரும் பெண் பறவை குஞ்சைத் தன் காலிடுக்கில் மாற்றிக் கொண்டு ஆணை இரை தேட அனுப்புகிறது. அப்போது ஆண் பறவை குஞ்சின் சத்தத்தை நன்கு கவனித்துக் காதில் வாங்கிக் கொண்டு பிரியாவிடை பெற்றுச் செல்கிறது. சில ஆண் பெங்குவின் உயிரைக் கையில் பிடித்துக் கொண்டு குஞ்சை தாயிடம் இணைத்து விட்டு, பட்டினியால் உயிரை விடுவதும் உண்டு. இரை தேடப் பிரிந்து பல நாட்கள் கடந்து வந்தாலும் குஞ்சின் ஒலியை மனதில் வைத்துக் கொண்டு ஆயிரக் கணக்கான பெங்குவின் கூட்டத்தில் தன் குஞ்சையும் இணையையும் இணைக்கிறது. பின் குஞ்சு தன் இரையைத் தானே தேடும் வரை அதனைப் பராமரிக்கிறது.''

''இந்தப் படத்தைப் பார்த்ததும், ஆறறிவு படைத்த என்னை, அதனினும் கேவலமாய் உணர்ந்தேன். எப்படி இரை தேட ஆண் பறவை பெண் பறவையை அனுப்பிவிட்டுக் காத்திருக்கிறதோ அது போல அஜய்யை நான் பார்த்துக் கொண்டு மனைவியைத் தன் வேலைகளைப் பார்த்துக் கொள்ள உதவவும், அவளுடன் சேர்ந்து இக் குறைபாட்டை முற்றிலும் களைய முடியா விட்டாலும் ஓரளவு அவனை முன்னேறுவதற்கும் உறுதுணையா இருக்கணும்னு முடிவு செஞ்சுருக்கேன். சுருக்கமாச் சொல்லணும்னா, என்னைப் புது மனிதனாப் பிறக்க வைத்த அந்த ஆண் பெங்குவினுக்கு கோடானுகோடி நன்றி'' என்று கூறிவிட்டு கண்ணில் நீர்மல்க நின்றவனைப் பார்த்துக் கேவிக் கேவி அழுதாள் ரம்யா.

அங்கு கூடியிருந்தோரின் கரவொலி அடங்க வெகுநேரம் ஆனது! ●

இப்படியும் உதவலாமே!

திருமணப் பத்திரிகையில் ஒருசிலர் 'அன்பளிப்பு வேண்டாம்' என்று அச்சடிக்கிறார்கள். திருமணத்தில் பரிசளித்துப் பழக்கப்பட்டதால் வெறும் கையுடன் செல்வது சங்கோஜமாக இருக்கும். 'அன்பளிப்பு வேண்டாம்' என்று அச்சடிப்பதற்குப் பதிலாக ஏதாவது ஒரு ஏழைப் பெண்ணின் திருமணச் செலவுக்கோ அல்லது ஏழைக் குழந்தைகளின் கல்வி செலவுக்கோ உதவும் வண்ணம் மண்டபத்தில் உண்டியல் வைக்கலாம்.

அத்துடன் நில்லாமல் உண்டியலில் போட்ட பணம் இன்ன சுபகாரியத்திற்கு உபயோகப்பட்டது என்ற ஒரு சிறு தகவலையும் கல்யாணத்திற்கு வந்தவர்களுக்குத் தெரிவித்தால் மொய் எழுதியவர்களும் சந்தோஷமடைவார்கள். இதுபோன்ற நல்ல காரியங்கள் அதிக அளவில் நடைபெற ஒரு வாய்ப்பாக அமையும்.

- பி. காந்தா,
ஹைதராபாத்.





திருநாள் சந்தடியில்...

இராகு காலம் கண்டுபிடிப்பதற்கான ஓர் எளிய வழியை எழுதியுள்ளேன். இது மனப்பாடமாக இருந்தால் இராகு காலம் கண்டுபிடிப்பது மிக எளிது.

''திருநாள் சந்தடியில் வெயிலில் புறப்பட்டு விளையாடச் செல்வது ஞாயமா?'' என்ற வாசகத்தை மனப்பாடம் செய்து கொள்ளுங்கள். ஒவ்வொரு வார்த்தையிலுமுள்ள முதலெழுத்தை கிழமையாகக் கொண்டு இராகு காலத்தை சுலபமாகக் கண்டுபிடிக்கலாம்.

திருநாள் - திங்கள் - காலை 7½ மணி முதல் 9 மணி வரை.
சந்தடியில் - சனி - காலை 9 மணி முதல் 10½ மணி வரை.
வெயிலில் - வெள்ளி - காலை 10½ மணி முதல் 12 மணி வரை.
புறப்பட்டு - புதன் - மதியம் 12 மணி முதல் 1½ மணி வரை
விளையாட - வியாழன் மதியம் 1½ மணி முதல் 3 மணி வரை
செல்வது - செவ்வாய் - மதியம் 3 மணி முதல் 4½ மணி வரை
ஞாயமா? - ஞாயிறு - மாலை 4½ முதல் 6 மணி வரை.

இதே போல ஆங்கிலத்தில், "Mother Saw Father Wearing The Turban Suddenly" என்ற வாசகத்தை நினைவில் வைத்துக் கொண்டாலும் இராகு காலத்தைக் கண்டுபிடிக்கலாம்.

Mother - Monday - Morning 7½ to 9 Saw - Saturday - Morning 9 to 10½
Father - Friday - 10½ to 12 Wearing - Wednesday - Afternoon 12 to 1½
The - Thursday - Afternoon 1½ to 3 Turban - Tuesday - Afternoon 3 to 4½
Suddenly - Sunday - evening 4½ to 6

(வாசகத்தின் முதல் வார்த்தை முதல் நாளாக இருப்பின் காலை 6 மணியுடன் 1½ மணியைக் கூட்டிக் கொண்டு 7½ to 9 என கணக்கிடலாம். 2வது வார்த்தையாயிருந்தால் 3 மணியை 6 மணி காலை கூட்டிக் கொண்டு அதிலிருந்து மணி நேரம் ராகு காலம் கணக்கிட்டுக் கொள்ளலாம்).

– எஸ். சகுந்தலா, திருநெல்வேலி.

என்றும் உங்களுடன்

மங்கையர் மலர்

திருமண மலர்

நவம்பர் 2007



படம் : ஸ்ரீஹரி

நான் புடிச்ச மாப்பிள்ளைதான்...

சென்னையை அடுத்த பூவிருந்தவல்லியிலிருந்து திருவள்ளூர் செல்லும் சாலையில் சுமார் 4 கி.மீ. தொலைவில் உள்ளது திருமழிசை. திருமழிசை என்றவுடனேயே ஆஸ்திக அன்பர்களுக்கு நினைவுக்கு வரக்கூடிய பெயர் 'திருமழிசையாழ்வார்'. முதலில் சிவவாக்கியர் என்ற திருநாமத்துடன் சிவநாமத்தை உச்சரித்தவர், பின்னர் வைஷ்ணவத்தைத் தழுவி விஷ்ணுவின் பேரில் திவ்ய பிரபந்தங்கள் பாடியவரின் பிறந்த ஊர். ஒருகாலத்தில் 'அழிஞ்சல்' மரங்கள் சூழ்ந்த வனப்பகுதியாக இருந்தது. அழிஞ்சல் என்பது சுருங்கி 'அழிசை' என்றாகி பின்னர் திருவும் கூடச் சேர 'திருஅழிசையானது. பின்னர் மருவி 'திருமழிசை' ஆனதாக ஊர் வரலாறு.

பார்வதி பரமேஸ்வரனின் பரிணயத்தைக் காண, கயிலாயத்தில் அனைவரும் கூடி விட்டதால் பூமி சம நிலையை இழக்க ஆரம்பித்தது. அதைத் தடுப்பதற்காக, சிவபெருமான், அகத்தியரை அழைத்து, தெற்கு திசைக்குச் செல்லும்படி கூறினார். அகத்தியருக்கோ ஆண்டவனின் கல்யாண கோலத்தைக் காண முடியாதே என்ற கவலை பற்றிக் கொண்டது. அதை அறிந்து கொண்ட சிவபெருமான், ''இங்கு இருப்பவர்கள் என் கல்யாணக் கோலத்தை ஒருமுறை தான் காண்பார்கள். ஆனால் நீர் தென்னகத்தில், இருபத்தியோரு இடங்களில் இங்கு நடக்கும் ஒரு சடங்கும் விடாமல், எல்லாவற்றையும் காண்பீர்கள்'' என்று உறுதி கூறினாராம்.

அகத்தியர் தொண்டைமண்டலத்திற்கு வந்து வேலங்காட்டில் தவம் செய்து சிவ பார்வதியரின் திருமணக் கோலத்தைக் கண்டாராம். இதனை அறிந்த அகத்தியரின் சீடர்களும், அந்தக் காட்சியைக் காண விரும்பினார்களாம். அகத்தியரும் அவர்கள் வேண்டுகோளை ஏற்று திருவேற்காட்டிற்கு மேற்கில் இருந்த அழிஞ்சல் வனமான திருமழிசையில் சிவலிங்கத்திற்கு பூஜை செய்ய, சிவபெருமானும் அகமகிழ்ந்து, அனைவரும் காணும்வண்ணம் மனையில்



* கோயில் கோபுரமும், குளக்கரையும்

ஒத்தாசை செய்யும்





● உலாவரும் உற்சவ மூர்த்திகள்

அமர்ந்த மணக்கோலத்தில் உமா மஹேஸ்வரனாகக் காட்சி தந்தாராம். இப்படி அகத்தியரின் வேண்டுகோளை ஏற்று அனைவருக்கும் காட்சித் தந்ததால் ''காட்சி தந்த நாயகர்'' என்ற பெயரும் பெற்றார் சிவபெருமான்.

அகத்தியர் வழிபட்ட சிவலிங்கம், காலச் சுழற்சியால், காடு போல் வளர்ந்த மரம், செடி, கொடிகளால் மறைக்கப் பட்டு விட்டது. பின்னர் ஒரு சமயம், காஞ்சியை ஆண்ட சோழ மன்னன், தன் எல்லையில் தொல்லை கொடுத்த, குறும்பர்களின் கொட்டத்தை அடக்க, படைகளுடன், யானை மீது அமர்ந்து திருமழிசை வழியாக வந்து கொண்டிருந்த பொழுது, யானையின் கால்கள், அடர்ந்து படர்ந்திருந்த ஊணாங்கொடிகள் இடை யில் சிக்கிக் கொண்டன. இதனால் நடக்க முடியாமல் போன யானையைச் சிக்கலில்



ஒத்தாண்டேஸ்வரர்!

இருந்து மீட்க, மன்னன், தன் வாளால் ஊணாஞ்செடிகளை வெட்டினான்.

அப்போது வெட்டப்பட்ட கொடிகளுடன், ரத்தமும் தெறித்தது. மன்னன் உடனே கொடிகளை விலக்கினான். கொடிகளுக்கு இடையில் சிவலிங்கம் இருப்பதைக் கண்டு வியப்பெய்திய மன்னன், அந்த சிவலிங்கத்திலிருந்து, ரத்தம் வழிந்தோடுவதைக் கண்டதும், வருந்தினான். அந்த சிவ அபராதம் நீங்க, தன் கையைத்தானே வெட்டிக் கொண்டான். அவனுடைய எல்லையற்ற சிவபக்தியை மெச்சிய சிவபெருமான், அவன் முன்பு உமாதேவியுடன் தோன்றினார். அவனுக்கு வெட்டுண்ட கையை மீண்டும் அளித்தார். மன்னன் தன் பக்தியைத் தெரிவிக்கும் வகையில் திருமழிசையில் ஆலயம் கட்டினான்.

வெட்டிக் கொண்ட கையை மீண்டும் மன்னனுக்கு அளித்ததால், 'கை தந்த பிரான்' என்ற பெயர் ஏற்பட்டதாக கோயில் தல வரலாறு தெரிவிக்கிறது. எலும்பு முறிவுக்கு சிகிச்சை செய்து கொள்பவர்கள் இந்தக் கோவிலுக்கு வந்து தொழுதால் எலும்பு முறிவு குணமாகும் என்பது ஐதீகம்.

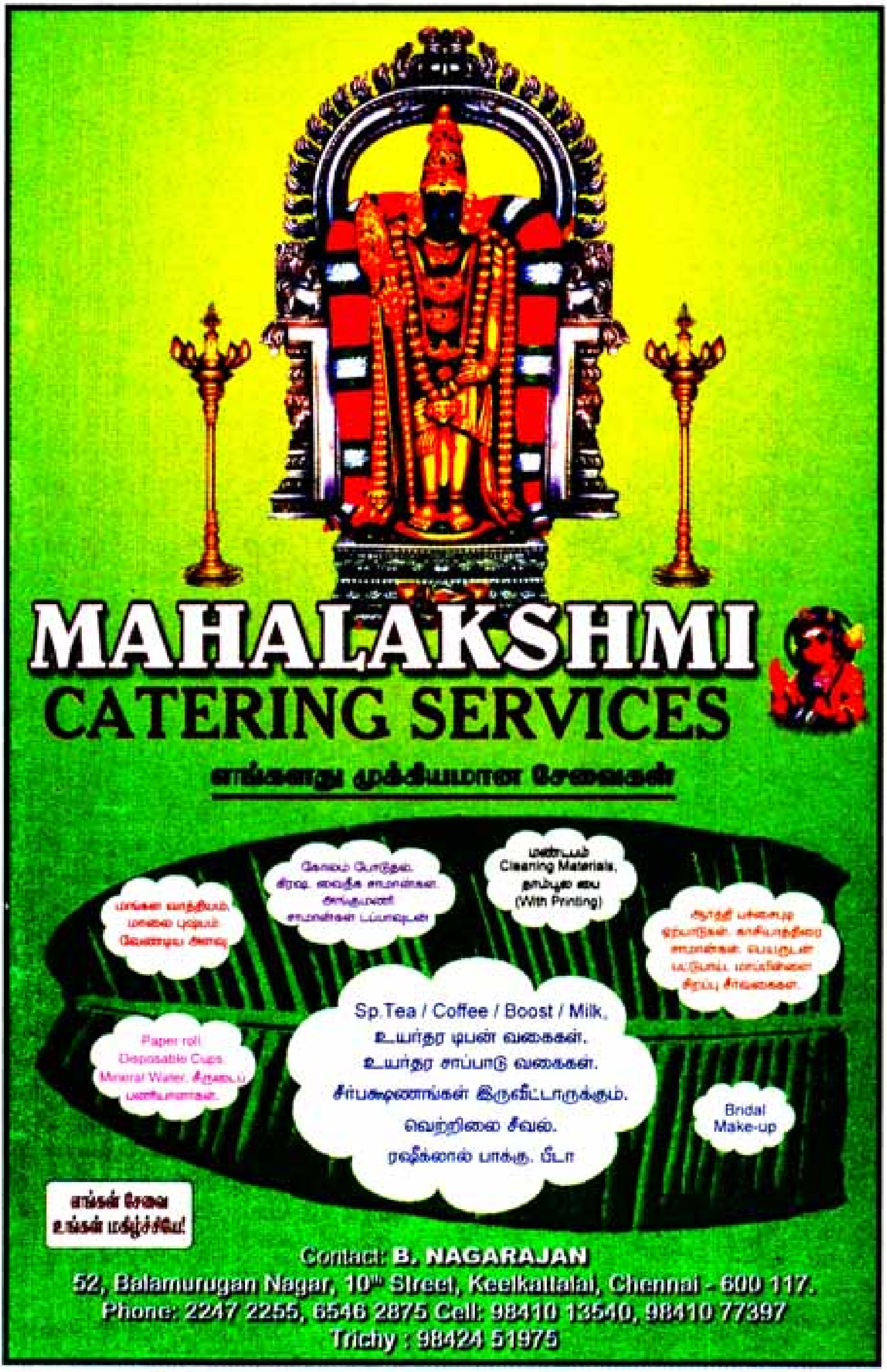
நெடுஞ்சாலையை ஒட்டியே அமைந்துள்ளது 'கை தந்த பிரான்' என்கிற 'ஒத்தாண்டேஸ்வரர்' ஆலயம். மதில்சுவருடன் கூடிய ஐந்து நிலை ராஜகோபுரமும், அதை ஒட்டி அமைந்துள்ள குளமும், குளத்தின் படித்துறையும், பார்ப்பதற்கு மிகவும் ரம்யமாக இருக்கின்றன. ராஜகோபுரவாயிலுக்குள் நுழைந்து படிகளில் இறங்கியவுடனே நாம் சந்திப்பது ஸ்ரீதேவராஜ கணபதியைத்தான். கோவிலின் மதிற்சுவரை ஒட்டினாற்போல் தனி சன்னிதியில் அமர்ந்திருக்கும் அவரைத் தரிசித்துக் கொண்டு பிராகாரத்தை வலம் வரும்போது, கரு வறையின் மேல் உள்ள விமானத்தைத் தரிசிக்கலாம். விமானத்தின் மேற்பகுதி, ஒரு யானை உட்கார்ந்து உறங்கும் பொழுது எப்படி இருக்குமோ அப்படி அமையப் பெற்றிருக்கிறது. அந்த 'தூங்கானை' விமானத்தின் பக்கப் பகுதிகளில் அறுபத்து மூன்று நாயன்மார்களின் சிற்பங்கள் உள்ளது புதுமையானதாகும்.



■ மலர் அலங்காரத்தில்...

பிரதான சன்னிதிக்கு முன்புறம் பளிங்கு போன்ற கற்களால் ஆன தூண்களைக் கொண்ட மண்டபத்தில் நமக்கு வலப்புறம் அம்பாள் சன்னதி அமைந்திருக்கிறது. சீதளாம்பிகை என்று சமஸ்கிருதத்திலும், 'குளிர்ந்த நாயகி' என்று தமிழிலும் பெயர் சூட்டிக் கொண்டுள்ள அம்பாள் அங்குசபாசம் ஏந்தி, அபயவரத முத்திரை தாங்கி அருள்பாலிக்கிறார். அம்பாளைத் தரிசனம் செய்து பின் சிவபெருமானின் சன்னிதியில் நுழைகிறோம்.

தங்கமுலாம் பூசிய பித்தளைத் தகடுகள் பதிக்கப் பெற்ற, அடுக்கடுக்கு மூன்று


MAHALAKSHMI
CATERING SERVICES
எங்களது முக்கியமான சேவைகள்
மண்டபம்
Cleaning Materials,
(With Printing)
Sp.Tea / Coffee / Boost / Milk,
உயர்தர டிபன் வகைகள்.
உயர்தர சாப்பாடு வகைகள்.
சீர்பக்ஷணங்கள் இருவீட்டாருக்கும்.
வெற்றிலை சீவல்.
ரஷீக்லால் பாக்கு, பீடா
Paper roll
Disposable Cups
Mineral Water,
Bridal
Make-up
எங்கள் சேவை
உங்கள் மகிழ்ச்சியே!
Contact: B. NAGARAJAN
52, Balamurugan Nagar, 10th Street, Keelkattalai, Chennai - 600 117.
Phone: 2247 2255, 6546 2875 Cell: 98410 13540, 98410 77397
Trichy : 98424 51975

◆ Iyer, Brahacharanam, Athreyam, Aswini-4, Dec. 1975, B.E., Mechanical, working in MNC, Chennai, 4.5 lac/annum, very good job, fair, 154 cm, traditional family, seeks graduated bride. Employed/ unemployed. Contact : 044-2386 2596, 9940051939. email: ksbmvs12@yahoo.co.in Box No. 14091

◆ Tamil Iyer, Brahacharanam, Naithruva Kasyaba, Uthram (Kanya), slim, 27 Aug. 1976, 178 cm, M.Com., DCA, 20,000/- p.m., well settled, Own House at Kodambakkam, Clean habits, Expects Graduate, employed/ unemployed girl. Contact : 044-24880182, 9840917579. Box No. 14092

◆ Iyer, Vadama, Naithruba Kashyapa, Pooram, 28/5.7", B.Tech., SWE CTS chennai, H1B, 6 lakhs/A, seeks well qualified and employed girl. Ph : 044-22480311. Box No. 14093

◆ Iyengar 55 years, Widower, Central Govt. Gazetted Officer, 25,000/- p.m., teetotaller very healthy staying alone needs healthy life partner Brahmins only. Call : 0-9342317619 after 6 p.m. Box No. 14094

◆ Iyer, Vadama, Kousigam, Punarpoosam 1st 31 years, 172 cm, B.Sc., (Hons) Physics MBA (Mktg & Fin) Sr. Manager ICICI Bank Delhi seeks broadminded educated girl pref Delhi Contact : 26646821, 65961890, 9873719070 Box No. 14096

◆ Kerala Iyer, Vadamal, Uthirattadhi, 42, 5.6", B.Com., Production Manager, Pvt. Co., 20,000/- p.m., seeks homely

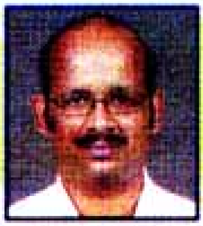
மணமகள் தேவை



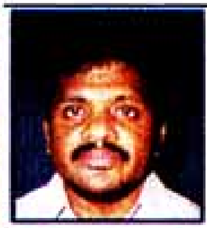
R. VENKATA KRISHNAN, M.Sc., M. Phil.,

Tamil Iyer, Vadoolam, Vadama, 42/155/9500 Punarpoosam, M.Sc., M.Phil., Maths Lecturer Pudukottai well propertied seeks Graduate fair, Iyengar/Iyer girl above 34 years. No Demands. Send Horoscope and details to Box No. 14060

J. KAILASAM, B.Com.,



Iyer, Brahacharanam, Sankriti, Pooram, August '72, B.Com., 170 cm, employed seeks alliance employed/ unemployed girl. Subsect no bar. Ph : 044-32935500 (or) 9444042419 Box No. 14074



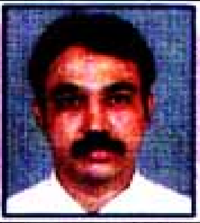
S. BALAJI, B.Com., DISM

Iyer, Brahacharanam, Kowsikam, Poosam, Nov. '73, B.Com., DISM, employed seeks bride. Subsect no bar. Ph : 044-23711674 Ph : 044-23711674 Box No. 14075

K. SRIKANTH, B.Sc., M.C.A.



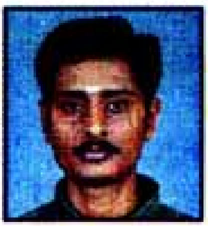
Iyer, Vadamal, Kousigam, Hastham, 30/6', B.Sc., MCA, Isoft, Software Engineer, Chennai, seeks bride preferably employed in Chennai. Contact : 044-2461 8689 Box No. 14081



A.P. கணேஷ்ராம், B.A. BGL, M.Com.,

ஐயர், வடமாள், பிரஹசரணம், வட ஆற்காடு, உத்திராடம், மகரம், 1976/5.5 B.A. B.G.L., M.Com., (MBA) தனியார் பணியில் உள்ள வரனுக்கு தகுந்த பெண் தேவை. போன் நெ. 044-2657 2124 பெட்டி எண் : 14139

S. KARTHIC, M.A.,



Iyer, Vadamal, Thanjavur, Bharathwajam, Rohini (2), 06.12.1976, wheatish, 170 cms, MA (Public Admn), Diploma in Exports & Imports Management, Exports professional in MNC Navi Mumbai, Rs. 5 Lakhs per annum, clean habits, seeks bride graduate employed/ unemployed. Subsects no bar. Send horoscope with photo V. Srinivasan, 9, Masilamaneeswarar Street, Venkateswara Nagar, Ambattur, Chennai - 600 053. Ph:044-2658 0463.

மங்கையர் மலரின் திருமண மலர் பகுதியில் ஜாதி, மத, இனப் பாகுபாடு இன்றி, சமுதாயத்தின் அனைத்துத் தரப்பினரின் விளம்பரங்களும் ஏற்றுக் கொள்ளப்படுகின்றன. அவைகள் யாவும் மங்கையர் மலரின் கோட்பாடுகளுக்கு உட்பட்டு இப் பகுதியில் வெளியிடப்படும்.

◆ Iyer, Ashtasahasram, Atreya, Pooram-I, 33/5.8', DME/Computer Educated, Employed HDFC Bank, Dy. Manager, Rs. 32,000/-p.m., Clean Habits, seeks employed bride, Subsect no bar. Ph : 044-2244 7114 (K. Parvathi) Box No. 14040

◆ Vadama, M.Sc., 3/77, Swathi, 6.2', Bharathwajam boy in top MNC earning 6.5 lacs requires suitable graduate girl. Subsect no bar. baluiyerg@gmail.com Phone : 0674-2536565 Box No. 14041

◆ குருக்கள், கௌசிகம், பூரட்டாதி, கும்ப ராசி, 26, 175 செ.மீ., எம்.டெக்., மத்திய அரசுப் பொறியாளர், பெங்களூரில் வேலை, பட்டப் படிப்பு படித்த அழகான, வேலையிலுள்ள அல்லது வேலை மாறுதலுக்கு உட்பட்ட குருக்கள் இன பெண் தேவை. போன் : 044-27431838 செல் : 9443639457 பெட்டி எண் : 14042

◆ ஸ்ரீவத்ஸ, தென்கலை, வயது 35, 5.5', திருவாதிரை, ரூ. 10,000/- அரசு வேலை, காது கேளாத, வாய் பேச முடியாதவருக்கு தகுந்த பேசக்கூடிய மணமகள் தேவை. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். 0452-4351410/044-2372 0742 பெட்டி எண் : 14043

◆ ஐயர், வடமாள், கௌசிக கோத்திரம், மூலம், வயது 31/6 BBA, PGDCA, டெல்லியில் தனியார் நிறுவனத்தில் வேலை, மாத வருமானம் 20,000 உட்பிரிவு சம்மதம். தகுந்த மணமகள் தேவை. பெட்டி எண் : 14044

◆ Iyer, Vadamal, Vathoolam, Poorattadhi, 31/170 ME (Computer science) Lecturer in SMK Fomra (Affiliated to Anna University) Rs. 15,000/- per month seeks graduate bride. Employed or unemployed. (Contact : 04422481898) Box No. 14045

◆ குருக்கள், பாரத்வாஜ கோத்திரம், திருவாதிரை, 31/190cm, MCA, 3.5 lacs வருட வருமானமுள்ள மணமக னுக்கு முதுநிலை பட்டதாரி, பணி யிலுள்ள மணமகள் தேவை. ஃபோன் : 0431-2614503, 94445 59511 பெட்டி எண் : 14046

◆ **Iyer, Vadama, Bharathwajam, Hastham, 35 years, 5.10", M.S. (Engg. from USA) working Software Co., Chennai as Manager, handsome, clean habits, innocent Legal divorcee seeks graduate home loving girl. Middle class family. Contact : e-mail kranbh@rediffmail.com. Mob : 09375218181 Ph : 079/2685 7884. Box No. 14047**

◆ ஐயர், வடமாள், கௌண்டின்யம், மூலம், வயது 1.1.76, உயரம் 5.7', படிப்பு D.E.C.E. வேலை மஸ்கட், மாத வருமானம் 45,000/- மார்க்கெட்டிங் & சர்வீஸிங், சென்னையில் சொந்த வீடு உள்ள பையனுக்கு படித்த தகுந்த மணப்பெண் தேவை. உட்பிரிவு சம்மதம். ஃபோன் : 26377775 பெட்டி எண் : 14048

◆ ஐயர், வடமாள், ஸ்ரீவத்ஸம், பரணி, 34/5.9, பி.ஏ. சென்னையில் அரசுப் பணியில் உள்ள மணமகனுக்கு பட்டதாரி/+2 படித்த 26-30 வயதுக்கு உட்பட்ட பெண் தேவை. உட்பிரிவு சம்மதம். ஜாதகம் அனுப்பவும். பெட்டி எண் : 14049

◆ Iyer, Brahacharanam, Haritham, I) Avittam-3, January 1963, 151, B.A., Private Company, Chennai, Rs.25,000/

- p.m. 2) Uthiram-4, November 1965, 166, M.Com., New India Assurance, Chennai, Rs. 20,000/- p.m., seek educated, employed/unemployed, unmarried girls. Subsect no bar. Contact : 044-2231 2908 Box No. 14050

◆ Hindu professional Executive 46/172 fair, well placed, Legal Divorcee Independent no horoscope no encumberance clean habits seeks educated unemployed homely pleasing girl below 40. Caste, horoscope no bar. Box No. 14051

◆ Iyer, Vadamal, Bharadwajam, Uthirattathi, 33, 180, M.E., Hardware Engineer 4 Lakhs, Legal Divorcee, not lived together from marriage date seeks good-looking unemployed girl from Ordinary Brahmin family. Simple marriage. Divorcees excuse. Phone : 0435-2423323/98429 22717. Box No. 14052

◆ ஐயர், வடமாள், ஸ்ரீவத்ஸம், பூசம் 27, 168 செ.மீ., (இளநிலை உதவியாளர், அண்ணாமலை பல்கலைக்கழகம், சிதம்பரம் ரூ. 8000/- மாத சம்பளம், சொந்த வீடு உண்டு, பெண் தேவை. தாயார், தகப்பனார் 1 இளைய சகோதரர் உள்ளார். போன் : 04144 645748, செல் : 94862 23505. பெட்டி எண் : 14053

◆ ஐயர், வடமாள், கௌண்டின்யம், விசாகம் (துலா ராசி), 29 வயது, 5.8", 57 kg Blood Group O+ve Software Professional MNC (Hyderabad) பையனுக்கு நல்ல குணமுள்ள குடும்பப் பாங்கான தகுந்த படித்த வேலை பார்க்கும்/பார்க்கக்கூடிய பெண் தேவை. உட்பிரிவு சம்மதம். 044-2245 2813 பெட்டி எண் : 14054

◆ Smartha Desastha, Marathi, Brahmin, Aayilyam IVth pada, Bharadwaja, 16.3.1973, 5.2', B.Com., B.Music, Violin Vidwan Saraswathi Kala Kendra Vellore, Monthly income Rs. 15,000/- seeks bride. Smartha or

திருமண மலர் பகுதியில் இடம்பெறும் விளம்பரங்கள் அனைத்தும் விளம்பரம் செய்பவர்களின் கையொப்பத்துடன் ஏற்றுக் கொள்ளப்படுகின்றன. மணமகள் அல்லது மணமகன் பற்றிய வயது, வருமானம், அந்தஸ்து உள்ளிட்ட இதர விவரங்கள் விளம்பர தாரர் தரும் குறிப்புகளின் அடிப்படையில் பிரசுரிக்கப்படுகின்றன. இந்த விவரங் களைக் கொண்டு தொடர்பு கொள்ளும் பெற்றோர்கள் அவை சரியான விவரங்களா என்று தனிப்பட்ட முறையில் விசாரித்து உறுதிசெய்து கொள்வது நல்லது. மேலும் வாழ்க்கைத் துணையைத் தேர்ந்தெடுக்கும்பொழுதே மருத்துவப் பரிசோதனையும் மேற்கொண்டால் பிறவிக் குறைபாடுகளுடன் குழந்தைகள் பிறப்பதைத் தடுக்கலாமே!

- பதிப்பாளர், மங்கையர் மலர், சென்னை 600 032

Madwa Marathi Brahmin. Ph : 9940417139 Box No. 14055

◆ ஐயங்கார், தென்கலை, கௌண்டின்யம், ரோகிணி, 42, 5.6', தனியார் நிறுவனம், 8000, சட்டப்படி விவாகரத்து பெற்றவர், தகுந்த பெண் தேவை. எளிய திருமணம், எதிர்பார்ப்பு இல்லை. 9444959927. பெட்டி எண் : 14056

◆ Iyengar, Thenkalai, Bharatwajam, Pooradam, 1971, 5.6', BA PGDPM employed Private Company, Chennai 18,000 seeks graduate girl. Subsect no bar. Mobile : 98946 36570 Ph : 044-64592907 Box No. 14057

◆ Saiva Pillai, Pure Vegetarian, Avittam, Kumba Rasi, 05-01-1976, B.Com., MBA (settled Mumbai) India Media, Senior Manager, Rs. 8.4 lacs per annum, seeks educated girl. Caste no bar, No Dowry, Cell : 98419 39448 Box No. 14058

◆ Iyer, Vadamal, Bharathwajam, Punarpoosam, age 28, 6', B.Sc., Pvt. Company, Chennai, Rs. 10,000/- p.m., seeks suitable bride. Contact : 9884118319, 98842 32610. Box No. 14059

◆ Iyer, Brahacharanam, Bharadwajam, Swathi, 1961, B.Com., 172 cm, self employed, Rs. 10,000/- per month, seeks suitable bride. Contact : 0431-2770576. Box No. 14061

◆ ஐயர், பிரஹசரணம், கௌசிக கோத்திரம், பரணி, 29.8.1972, 5.6, சிவப்பு நிறம், பி.ஏ., தனியார் நிறுவனம், சென்னை, 15,000/- மாத வருமானம், பட்டதாரி மணமகள் தேவை. எதிர் பார்ப்புகள் இல்லை. ஃபோன் : 044-28420856 மொபைல் : 98410 33265. பெட்டி எண் : 14062

◆ Iyer, Vadamal, Bharadwajam, Bharani, 32, Vaidega-Sastrigal, New Delhi, Own House, well-settled family, plus 2 educated, Rs. 20,000/- p.m., 183 cms, seeks suitable bride. Contact (0) 9891000742 or 011-25074263 email:narayananpv@yahoo.com Box No. 14063

◆ Iyer, Vadamal, Kousikam, Aswin, 32/5.6', Diploma in Textile Technology, employed in Leading Textile Mill, Rajapalayam, 12,000/- p.m., seeks UG employed fair looking bride. Contact : 0452-2301231 Box No. 14064

◆ Tamil Iyer Boy, Logetha Gothram, Ayilyam-1, 21.08.1979, 5.9', B.Sc., GNIIT, MCA (IGNOU) Result awaited, working with MNC (IT) Pune, 8 Lakhs p.a. seeks employed Iyer girl with good family background. Phone : 079-2748 9606, Mob : 0-9898939195. Box No. 14065

◆ Iyer, Vadamal, Srivatsam, Pooradam, Nov. 69/5.7", UK trained MBBS seeks good-looking, home loving graduate girl from good family. Boy walks with slight limping, not noticeable, Due to polio, Govt. Employed based Delhi. No demands. Contact : 0422-2609475, 011-25072447 Box No. 14066

திருமண மலர் - விளம்பரக் கட்டண அறிவிப்பு

திருமண மலர் விளம்பரக் கட்டணம் முதல் 30 வார்த்தைகளுக்கு ரூ. 500/- அதிகப்படியான வார்த்தை ஒவ்வொன்றுக்கும் ரூ. 15/- வண்ணத்தில் 'ஹைலைட்' செய்ய ரூ. 100/- கூடுதலாக அனுப்பவும். வண்ணப் புகைப்படத்துடன் (1'' X 1'') வெளியிட ரூ. 800.

◆ Iyengar, Thengalai, Bharadwajam, Mirugasirsham-3, 35 years, 5.6', B.Sc., (M.Sc.,) (M.C.A.) Steno Hindu Chennai Rs. 17,000/- p.m., Own House, seeks suitable girl, Simple marriage. Kalai no bar. Cell: 9840608147 BoxNo. 14067

◆ Iyer, Vadamal, Vadhoolam, Rohini, M.Com., working Bank, 28/5.9", Hearing Impaired but otherwise normal, good-looking, clean habits seeks qualified girl. Subsect no bar. Contact : 044-2486 3886, 944452-88616. Box No. 14068

◆ **Iyer, Vadamal, Athreya, Aswathi, 06.04.1970, B.Sc., working as Office Supdt. Swami Dayananda College of Arts and Science, Manjakudi-612 610, (Dist) Tiruvarur seeks suitable girl. Subsects acceptable. Contact Parents : 04366/260976, 954366/260976 Box No. 14069**

◆ Iyer, Brahacharanam, Kousikam, Avittam3rd, Nov. 1978, 170, B.Com., GNIIT, Associate Officer Logistics, Samsung, New Delhi 25,000/- p.m., Own Flat, seeks suitable bride, only sister married, Subsect no bar. Contact 011-2505 3026, 044-2475 2779. Box No. 14070

◆ ஐயர், வடமாள், நைத்ருப காஸ்யபம், உத்ரம்-4, 31, 183 செ.மீ., சிவப்பு. M.E.,Sc, (Design Engineer, MNC-Canada, Rs. 2,00,000/- மாதம், வரனுக்கு, 165 செ.மீ., + படித்த, அழகான, ஆன்மிகத்தில் நம்பிக்கையுள்ள, குடும்பப்பாங்கான பெண் தேவை. ஜாதகத்துடன் அனுகவும். வி. முத்துகிருஷ்ணன் ✆போன்: 0413-2600394/செல்: 9944930336. பெட்டி எண் : 14071

◆ Iyer, Vadamal, Vadulam, Aswathy, Nov-81, 5.4', MBA (Finance) working at Chennai as Senior Analyst, 6.2 lacs per annum, very fair, good-looking boy seeks educated, employed, good-looking girl from Chennai. Ph : 94869 57179, 9940222766. Box No. 14072

◆ **Iyer, Vadamal, N.Kasyapa, Uthiram, 26.06.1974, 5.9', M.Com., PGDCA, MNC, Bangalore, 30,000/- p.m., handsome, seeks good-looking graduate, preferably working bride. Ph : 99428 51782, 04344-246460. Box No. 14073**

◆ **Telugu Brahmin, Velnadu, Kausikam, Mirugaseersham 4th padam, Mithuna Rasi (14th Sept. 79) 183 cms, M.Sc., (Chemistry) Serving in Glaxo (MNC), Salary, perks and incentives Rs. 4 Lac (approx) per annum seeks minimum graduate employed/unemployed with decent family background. Minimum height 162 cms, Subsect no bar. Send with BHP Phone : 080-65981815/09880086603. Box No. 14076**

◆ தமிழ் ஐயர், வடமாள், கர்க கோத்திரம், பூசம், வயது 42, தனியார் வேலை, விழுப்புரம், 6500 மாத வருமானமுள்ள பையனுக்கு தகுந்த மணப்பெண் தேவை. ✆போன்: 04146-252324 செல் : 99942 51988 பெட்டி எண் : 14077

இந்த இதழில் பிரசுரமாகும் பெட்டி எண் விளம்பரதாரருக்கு பதில்கள் அனுப்ப கடைசி தேதி 10/12/2007. பதில்கள் அனுப்ப வேண்டிய முகவரி : பெட்டி எண் : .... C/o மங்கையர் மலர், 47, ஜவாஹர்லால் நேரு சாலை, ஈக்காடுதாங்கல், சென்னை - 600 032.

◆ **Iyer, Vathima, Avittam-II, 40/172/DEE/25,000/Legal Divorcee well settled in Delhi seeks suitable & Good-looking Tamil Iyer bride, Divorcee & Widow without Issue also can apply. Email:cateye1@gmail.com(M) 09811871718 Box No. 14078**

◆ **Vadakalai, Srivatsa, Uthiram, 4th Padam, M.C.A., 32/152 Software MNC, minor left leg handicap. Independent, Own House, seeks graduate Brahmin girl. Ph : 044-26800924- 98407 29743 BoxNo. 14079**

◆ Vadagalai Iyengar, Srivatsa, Revathy, 30 years/189 cms, B.Com., H.Dip. in S/W. Accounts Officer, Sundaram Finance, Bombay, Rs. 3 Lacs+per annum, seeks graduate Iyengar girl. Contact : 044-32925722 Cell : 98840 87911 Box No. 14080

◆ ஐயர், வடமாள், ஆத்ரேய கோத்திரம், ரோகிணி, சிகப்பு, 30 வயது, உயரம் 5.7', பி.காம்., ரூ. 30,000+ ஊதியத்தில் குவைத்தில் பணியாற்றும் பையனுக்கு டிகிரி படித்த பெண் தேவை. தொலை பேசி : 2248 1815, 22483251, செல் : 9841322780. பெட்டி எண் : 14082

◆ நாட்டுகொட்டை செட்டியார், ஐயர், கலப்பு மண தம்பதிகளின் ஒரே மகன். வயது 29, சொந்தத் தொழில், வருமானம் மாதம் ரூ. 25,000/- மேல். மணப்பெண் தேவை. பெட்டி எண் : 14083

◆ ஐயர், பிரஹசரணம், ஸ்ரீவத்ஸம், ஹஸ்தம்-1, M.S. (USA) Design Engineer (USA) வயது 26, உயரம் 6.0', வசதியுள்ள ஆசாரமான குடும்பம். 23 வயதுக்குட்பட்ட மணமகள் தேவை. ஃபோன் : (0431) 2481868, 69 செல் : 94433 81864 பெட்டி எண் : 14084

◆ Iyer, Vadama, Bharadwajam, Poorattadhi, Sudda Jadagam, 29, 183, B.E., Private Business, 5 Lakhs per annum, fair boy seeks educated, good-looking, unemploydgirl. Subsect no bar. Reply with horoscope to Box No. 14085

◆ Iyer, Brahacharanam, Kousigam, Magam, 28, 13.02.1979, 5.7', B.Com., MCA, Software Professional, Employed in MNC, seeks suitable girl. Contact : Phone 044-2646 0951 Box No. 14086

◆ Tamil Iyer, Brahacharanam, Bharadwajam, Poorattathi, Meena Rasi, 1976, BBA employed in National. Insurance in Chennai Rs. 14,000/- p.m. only son, seeks good-looking girl employed/unemployed from decent family. Subsects acceptable. Contact : 044-4212 6823 Box No. 14087

◆ Iyer, Vadamal, Kousigam, Uthratathi, 36 years, B.Com., C.A. (Final) Own Practice at Bangalore, fair, seeks tamil Brahmin homely girl. Ph : 080-23317055 email: satish_150@rediffmail.com Box No. 14088

◆ Tamil Iyer, Ashtasahasram, Bharadwajam, Revathy, 34 years, slim & young looking, MBA, working in MNC, Chennai seeks educated good-looking girl. Subsect no bar. Box No. 14089

◆ Iyer, Vadamal, Bharathwaja, Hastham, 42/178, Bachelor, B.Com., Export firm in Chennai, Rs. 9000/- p.m., Own Flat, No Bad habits, seeks suitable alliance from employed/unemployed girls. Tel : 26500339/4264 5886 Box No. 14090

◆ Iyer, Brahacharanam, Athreyam, Aswini-4, Dec. 1975, B.E., Mechanical, working in MNC, Chennai, 4.5 lac/annum, very good job, fair, 154 cm, traditional family, seeks graduated bride. Employed/unemployed. Contact : 044-2386 2596, 9940051939. email: ksbmvs12@yahoo.co.in Box No. 14091

◆ Tamil Iyer, Brahacharanam, Naithruva Kasyaba, Uthram (Kanya), slim, 27 Aug. 1976, 178 cm, M.Com., DCA, 20,000/- p.m., well settled, Own House at Kodambakkam, Clean habits, Expects Graduate, employed/unemployed girl. Contact : 044-24880182, 9840917579. Box No. 14092

◆ Iyer, Vadama, Naithruba Kashyapa, Pooram, 28/5.7", B.Tech., SWE CTS chennai, H1B, 6 lakhs/A, seeks well qualified and employed girl. Ph : 044-22480311. Box No. 14093

◆ Iyengar 55 years, Widower, Central Govt. Gazetted Officer, 25,000/- p.m., teetotaller very healthy staying alone needs healthy life partner Brahmins only. Call : 0-9342317619 after 6 p.m. Box No. 14094

◆ Iyer, Vadama, Kousigam, Punarpoosam 1st 31 years, 172 cm, B.Sc., (Hons) Physics MBA (Mktg & Fin) Sr. Manager ICICI Bank Delhi seeks broadminded educated girl pref Delhi Contact : 26646821, 65961890, 9873719070 Box No. 14096

◆ Kerala Iyer, Vadamal, Uthirattadhi, 42, 5.6", B.Com., Production Manager, Pvt. Co., 20,000/- p.m., seeks homely

பெட்டி எண் விளம்பரங்களுக்கு வரும் கடிதங்கள், அந்தந்த பெட்டி எண் விளம்பரதாரர்களின் விலாசங்களுக்கு 15 நாட்களுக்கு ஒருமுறை வீதம், 3 தவணைகளில் அனுப்பப்படுகிறது. அவற்றிற்கு பதில் எழுதுவது/ எழுதாமல் இருப்பது, அந்தந்த விளம்பரதாரரின் விருப்பமே. இதில் நாங்கள் தலையிட இயலாது.

girl. Caste/Subsect no bar. No dowry or demands. Simple marriage. Contact : Ph : 9444155709 Box No. 14097

◆ Iyer, Vadamal, Gauthama, Maham, 36/165 AMIE (Elect) J.T.O. BSNL, Rs. 20,000/- p.m., seeks middle class graduate girl. No demands. 04652-221438 Box No. 14098

◆ Tamil Iyer, Vadamal, Vathoolam, Poorattathi 34/175 only son B.Sc., (Comp. sc) Project Manager, Reputed Concern 9 lacs p.a. seeks graduate girl below 30. Decent family. Phone : 044-2674093. Box No. 14099

◆ Tanjore Iyer, Vadama, Bharadwajam, Moolam, May '78, 5.10", V. fair, Slim, BE, MBA, MNC Hyd. 6 lacs p.a. Mars on 8th from Lagnam, seeks homely, graduate employed/unemployed suitable bride. Contact : psathya25@sify.com 0990821 6820 Box No. 14100

◆ Iyer, Brahacharanam, Garga, Mirgaseerisham, Feb. 1975/ 165cm, B.Com., DICE, (M.Com.,) employed in Leading Organisation, B'lore seeks graduate good-looking girl. Any Subsects. Ph : 0/9880509309. Box No. 14101

◆ தென்கலை ஐயங்கார், காசிபம், அசுவினி, 35, 165 செ.மீ., +2, அர்ச்சகர் மற்றும் சொந்தத் தொழில் மூலம் மாத வருமானம் 30,000/- பிராமணரில் எல்லாப் பிரிவும் சம்மதம். எதிர்பார்ப்புகள் இல்லை. நல்ல குடும்பப்பாங்கான பெண் தேவை. பெட்டி எண் : 14102

◆ Iyer, Vadama, Vadhoola, Thiruvonam, 30, 172 cms, B.E., SWE, MNC, Bangalore 3.6 Lpa clean habits, seeks fair, good-looking, homely employed/ unemployed graduate girl, good family background. Send horoscope, Bio-data to Box No. 14103

◆ ஐயர், வடமாள், ஸ்ரீவத்ஸம், அஸ்தம் 3ம் பாதம், (ஏழாம் வீட்டில் சனி, ராகு) 27, 6.2, யஜுர் வேதம் 10ம் வகுப்பு ரூ. 20,000/- சம்பளம், சொந்த வீடு உள்ள பையனுக்கு, தகுந்த பெண் தேவை. உட்பிரிவு சம்மதம். போன் : 9382164556, 43585250. பெட்டி எண் : 14104

◆ Iyer, Vadamal, Bharatwaja, Pooradam, 29/5.11', MCA working in MNC at Chennai, Rs. 50,000/- p.m., seeks professionally qualified employed girl. Phone : 044-24363326 Mob : 9444518765 email: i.d.lathavenkat06@rediffmail.com Box No. 14105

◆ Madhwa, Kannada, Bharadwajam, Mirugashirisham (2), 35 years, Handsome, 175 cms, BE, Senior Software Manager, INFOSYS, Bangalore, very attractive salary, mutual consent early legal divorcee, seeks suitable fair complexion, good looking bride, BE/M.Sc./BSc/M.Com/ Similar. Employed/not employed. Subsect no bar. Phone : (080) 23333633 (M) 98863 36824 Box No. 14106

◆ ஐயர், தஞ்சாவூர், வடமாள், வாதூலம், ஆயில்யம்-3, 7ல் ராகு. 35/5.7', பி.காம்., எம்.என்.சி. மாத வருமானம் ரூ. 60,000/- பட்டதாரி மணமகள் தேவை. போன் : 044-2231 7798. பெட்டி எண் : 14107

◆ ஐயர், வடமாள், மௌத்கல்யம், அஸ்தம், 33/5.8', எம்.ஏ., சுயதொழில்

மாத வருமானம் 50,000/- எவ்வித எதிர்பார்ப்பும் இல்லை. ஜாதகம் இல்லை. வேலைக்குச் செல்லாத பத்தாவதுக்கு மேல் படித்த பெண் தேவை. செல் :9444 615412/ 9444 118712 பெட்டி எண் : 14108

◆ Iyer, Vadama, Kowndinya, Uthiradam-I, Chevvai in 8th place, 31, 5.6", v. fair, B.A. (Cor.) M.Sc., IT, GNIIT (MBA) Tidle Park, Salary 15,000/- employed girl prefered. subsect no bar. Ph : 25530227 Box No. 14109

◆ வடமாள், ஸ்ரீவத்ஸ கோத்திரம், கேட்டை, விருச்சிகம், 32, பி.காம்., 5.5', சொந்த பிஸினஸ், income 3,50,000+p.a. வரனுக்கு +2, அதற்கு மேல் படித்த குடும்பப்பாங்கான மணமகள் தேவை. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். ஃபோன்: 9841986591, 9840731910 பெட்டி எண் : 14110

◆ வடமாள், ஸ்ரீவத்ஸ கோத்திரம், ஸ்வாதி, 39, துலாம், பி.காம்., 5.5', சொந்த பிஸினஸ், 2 lacs pa வரனுக்கு படித்த குடும்பப்பாங்கான, மணமகள் தேவை. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். ஃபோன்: 2461 2635 - 044 பெட்டி எண் : 14111

◆ ஐயர், பிரஹசரணம், ஆத்ரேயம், சுவாதி-4, 1969, 6', B.Com., ICWA (Inter) LIC, சென்னை, 20,000/- இளைய சகோதரர் மட்டும் பணியில். தகப்பனார் பென்ஷ னர். தகுந்த மணமகள் தேவை. உட்பிரிவு சம்மதம். பெட்டி எண் : 14112

◆ Tamil Iyer, Vadamal, Koushikam, Swathi 6th July '76, 178 cm, fair, MS IT & Management, Project Manager, IGate Chennai, Salary Rs. 8.5 Lacs p.a. seeks suitable bride. Age difference 4-6 acceptable. C. Sankaranarayanan, Ph : 044-24848225 Cell : 98415 41088 Box No. 14113

◆ Vadamal, Kousikam, Utthiratadhi-I, 1976/177, B.E., Senior Software Engineer, Chennai, Ragu in Lagnam, Ketu in 7th House, Chevvai in 8th House, seeks graduate suitable bride. Decent family. Contact : 044-2371 3223 Box No. 14114

◆ Well settled Iyer, Brahacharanam, Moudgalya, Poosam, 29/6', Tall wheatish, Handsome B.Com., MBE, Executive Hindustan Lever Ltd., 5 Lakhs p.a. seeks good-looking employed/unemployed graduate/Post-graduate Iyer girl. Subsect no bar. Boy's Photo and details in Tamil matrimony M682735. Ph : 0422-2491071/044-22431699/98942 17232 Box No. 14115

◆ Iyer, Vadamal, Bharadwajam, Utram, Oct. 75/165 Global Organisation Chennai, MCA, MHRM annum 8 lacs seeks suitable bride. Box No. 14116

◆ Iyengar, Vadagalai, Vadhoolam, Visakam, 32, 6.2', +2, Upaddyayam, (Prohitham) Rs. 15,000/- p.m. (Kalai no bar) seeks homely girl. Cell : 09866467646, 9444602102 Box No. 14117

◆ Iyer, Vadamal, Kowsigam, Tanjore Dt. Star Poosam, June 1976, Ht. 5.7', qualification B.A., P.G.D.C.P.A. (MBA) Rs. 10,000/- seeks graduate employed girl from decent family. Box No. 14118

◆ Iyer, Vathima, Srivatsa, Hastham, 37/167 cm, B.Sc., (Maths), Secy/TVS Group, Brakes India Ltd., 3.5 Lakhs per annum/ seeks graduate girl. Phone : 044-2474 7677 Box No. 14119

◆ தாய் ஐயங்கார், தந்தை கௌடாஸ், BC கேட்டை 31, 6.2', MBBS DPM லண்டனில் டாக்டராக பணிபுரிபவர். என்ஜினியர் (அ) டாக்டர் பெண் தேவை. Contact : 044-2445 1895 email: family_komala@yahoo.com Box No. 14120

தபால் மூலம் விளம்பரம் அனுப்பும் விளம்பரதாரர்கள், தங்கள் பெயர், முகவரி, தொலைபேசி எண் மற்றும் விளம்பர வாசகங்களை தெளிவாகப் புரியும்படி எழுதுமாறு கேட்டுக் கொள்கிறோம்.

◆ தாய் ஐயங்கார், தந்தை கௌடாஸ், BC புனர்பூசம், 29, 5.11", BE pursuing MBA (IIM/B'lore) கடைசியில் தற்சமயம் TCS மூலமாக I.T. Analyst ஆக பணிபுரிபவர். இதே தகுதியில் வேலைக்குச் செல்லும் பெண் தேவை. Contact : 044-2445 1895 email: family_komala@yahoo.com Box No. 14121

◆ **Kannada Madhwa Tamil Nadu based Brahmin Boy, 37/5.3", Jamadagni, Uthiram, B.Sc., working in Mumbai, looking for a Brahmin girl, age 28-36. Contact : 098673 00861. Box No. 14122**

◆ ஐயர், வடமாள், ஸ்ரீவத்ஸம், பூசம், பி.எஸ்ஸி., 39/165 சென்னையில் தனியார் கம்பெனியில் மானேஜராக பணிபுரியும் ரூ. 15,000/- மாத வருமானமுள்ள மணமகனுக்கு வேலையிலோ/வேலை பார்க்காமலோ குடும்பப்பாங்கான மணமகள் தேவை. 044/2232 6061 044/2461 8107 9382605177 பெட்டி எண் : 14123

◆ **Affluent, Tanjore, Iyer, Vadamal, Aswini, Haritham, Oct. 78/180 BE, MBA well settled, teetotaller, MNC Hyderabad, seeks, smart, well educated fair, homely bride from decent family below 25 years, above 165 cm, employment optional, suddha Jadagam. Contact : BHP 044-2484 7491 Cell No. 98401-92297 Box No. 14124**

◆ பிராமின், குருக்கள், காசிப, பரணி, வயது 31, Phd, Pdf அமெரிக்காவில் சயின்டிஸ்டாக பணிபுரியும் வரனுக்கு படித்த குருக்கள் மணமகள் தேவை. போன் : 04366-275856, 9443751363 பெட்டி எண் : 14125

◆ **Iyer, Vadamal, Haritham, Chithirai-1, 31, 180cm, B.Com., Computer Professional, Zonal Credit Manager, NBFC, Chennai, 12 Lacs p.a. Sudha Jatakam, seeks good-looking, educated smart girl. Contact : 26680297 Mobile : 9444366868 Box No. 14126**

◆ Thengalai Iyengar, Kousigam, Pooradam, 1964, 6', DEE, Rs. 3 LPM working in UK as Commissioning Engineer, Handsome, clean habits, seeks Traditional Cultured qualified home loving bride. Subsect no bar. Box No. 14127

◆ Thengalai Iyengar, Kousigam, Thiruvonam, 1966, 6', DME, Doing Business, earning Rs. 30,000 p.m., handsome, godfearing seeks cultured god fearing domestically trained graduate bride. Subsect no bar. Box No. 14128

◆ **கட்டிளங் காளை, கவனத்தைக் கவர்ந்திடும் உடல்வாகு, இனிய சுபாவம், தெய்வ நம்பிக்கையுடன் கௌரவமான குடும்பத்துப் பையன், Iyer, Srivatsam, Hastham, 1973, Asst. Manager, Cognizant, 85,000/- p.m., நற்பண்புகள் நிறைந்த நங்கை தேவை. Phone : (044) 2452 9303. Box No. 14129**

◆ Iyer, Vadamal, fair, Ayilyam, Mowthgalyam, 1975, 5.10', MBA, Private, Chennai, Rs. 40,000/- p.m., seeks good-looking employed Iyer girl. Contact : 044-2486 7846 Box No. 14130

◆ ஐயர், பிரஹசரணம், பராசரம், கேட்டை, 22.05.70, 6', வைதீகம் கோவில் பூஜை, மலேசியா துபாய்க்கு இரு மாதங்களுக்கு ஒருமுறை பயணம்,

மாத வருமானம் ரூ. 15,000 வரனுக்கு குறைந்தது எஸ்.எஸ்.எல்.சி. படித்த குடும்பப்பாங்கான மணப்பெண் தேவை. தந்தை இல்லை. தாயார் மட்டும் உடனிருப்பார். போன் : 0431-2512177 செல் : 9443837864 பெட்டி எண் : 14131

◆ தனியார் உணவகத்தில் 15 வருடங்களுக்கு மேலாகப் பணிபுரிந்து வரும் 38 வயது எஸ்.எஸ்.எல்.சி. படித்த மாநிறம் நல்ல பழக்கங்கள் உள்ள ஐயர் பையனுக்கு குடும்பப்பாங்கான ஐயர் பெண் தேவை. ஒரு சகோதரி மட்டும் உடனிருப்பார். போன் : 0431-2512177 செல் : 9443837864 பெட்டி எண் : 14132

◆ **Mumbai, Iyer, Kandramanickam, Brahacharanam, Uthiram-IV, 47/162, M.A., Own Flat, 40,000/- p.m., Decent family, seeks bride. Slightly handicapped. Subsect acceptable. Simple marriage. Send horoscope. email : babumani73@rediffmail.com Box No. 14133**

◆ **Iyer, Vadamal, Kowsikam, Uthirattadhi, 4th padam, 31 years, 5.10', B.Sc., (Phys) Fair, good-looking boy Own Business Monthly Income average Rs. 20,000/- Parents seek suitable girl. No Expectations. Subsect no bar. Cell : 09344863157 Box No. 14134**

◆ **We are Iyers, Vadama, Koundinyam, Seeking alliance for Our Son employed in a Private Sector Bank, Chennai, Rs. 15,000/-p.m., well educated, Decent Habits, 34, 5.5', fair, slim, 2.12.1973, Bombay, 10.17p.m, Sadayam-2. Box No. 14135**

◆ சைவப் பிள்ளை, வயது 27, 172 செ.மீ., பூசம், மாநிறம், பி.ஈ. படித்து விட்டு, சொந்தத் தொழில் செய்யும் மணமகனுக்கு சைவ பிள்ளையில் படித்த **(BE, MBBS, Any Degree)** குடும்பப்பாங்கான பெண் தேவை. பெட்டி எண் : 14136

◆ Palghat Iyer, Vadama well built Badarayana, Bharani 34/175 cms, B.Com., (Hons), ICWA Inter Owning Flat at Navi Mumbai with no liabilities working MNC Mumbai Associate Manager Accounts seeks graduate girl. Ph (044) 24615674 email: vkrishnan35@yahoo.co.in Box No. 14137

◆ ஐயர், பிரஹசரணம், காசியபம், அஸ்வதி, ஜூலை 67/180 சென்னையில் IT Company, 3 Laks வருடத்திற்கு சம்பளம் நல்ல குணம் மற்றும் போதுமான வசதி உள்ள முதலியார் பிரிவிலிருந்து ஸ்வீகாரம் செய்யப்பட்ட வரனுக்கு (following fully Brahmin Customs) குடும்பப்பாங்கான பிராமண பெண் தேவை. 99406 67567 பெட்டி எண் : 14138

◆ **Iyer, Brahacharanam, Shadamarshna, Uthirattathi, 18.10.'75, 6.2', Fair, B.Sc., Computer Edn in NIIT employed in D.C.B. Chennai as Relationship Manager, Salary Rs. 70,000/- p.m., seeks good bride, Graduate/P.G. employed/unemployed. Contact : 0452-2529062/ 94420 28486.** Box No. 14140

◆ Caste no bar. Hindu SC Devandrakula Velalar Bank Manager, 47/174/3.5 Lakhs per year. Well settled. First Marriage separated within 3 weeks. No encumbrances. No Dowry. Seeks educated unemployed girl with horoscope. Box No. 14141

◆ ஐயர், வடமாள், காஸ்யபம், மகம்-3, 28/5.11', DME (B.S. Engg) Ford India Ltd., Chennai, Rs. 2.5 lacs p.a. சிகப்பு நிறமுள்ள பையனுக்கு டிகிரி படித்த பெண் தேவை. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். எம். வெங்கட்ராமன், 1/546 ஏ, கார்த்திகேயா அபார்ட்மெண்ட்ஸ், 2வது குறுக்குத் தெரு, கார்த்திகேயபுரம், மடிப்பாக்கம், சென்னை - 91. ஃபோன் : 044-22475308.

◆ **Iyer, Vadama, Haritham, Palakkad, Kerala, Chithirai, 31 years, 6 Ft, Graduate in Electronics & Tele Communication, Salary 25,000/- Computer Engineer, Good-looking, fair, seeks bride. K.V. Raghuraman, B-101, Supriya, Dhuri Complex, Om Nagar, Vasai Road (W), Thane (Dist), Maharashtra - 401 202. Ph : 0250-2334310 (M) 09821719490.**

◆ Tamil Iyer Vadama, suklayajur, Moudgalyam, Pooram I, Suddha Jathagam, 34/168 very fair, clean habits, D.C.S.E. Secretary to Project Director, MNC Dubai. seeks fair, good-looking girl, employed graduate/Diploma Computer Science Domestically trained. R.Venkataramanan, Retd. Teacher, National Awardee, 166/129 Bazaar Street, Dharmapuri - 636 702. email:rvbalu2K7@yahoo.com 98945 27669

◆ ஐயர், வடமாள், 32/5.3'', கர்க கோத்திரம், கேட்டை, Own Business, வருட வருமானம், 3 லட்சத்திற்கும் மேல் சொந்த வீடு, எந்த எதிர்பார்ப்பு மில்லாத பட்டதாரி வரனுக்கு Graduate/ Undergraduate/ பணவசதி குறைவு பெண்கள் அணுகவும். உட்பிரிவுகள் சம்மதம். Krishnamurthy, 269-B 27th Cross, 12th Main, Banashankari II Stage, Bangalore - 560 070 Phone : 09901311841

◆ Iyengar, Vadakalai, Srivatsam, Sadayam, 35/5.7", BA/PGDC employed salary Rs. 18,000/- seeks bride from Iyengar/Iyer Rajagopalan 8/34, Gangaiamman Koil Street, Royapettah, Chennai - 14. Tel : 28110082 Cell : 9444958511

◆ Vadakalai Iyengar Boy, 31, B.Sc., M.C.A., Kaushikam, 6', Bangalore, Rs. 25,000/- p.m., seeks graduate/

டிசம்பர் மாத இதழுக்கான திருமண மலர் விளம்பரங்கள் எமது அலுவலகத்திற்கு வந்து சேர வேண்டிய கடைசித் தேதி : 5.11.2007

undergraduate, employed/unemployed decent family girl. S. Parthasarathy, No. 17/1/A, Sarat Chatterjee Road, Kolkata - 700 060. Phone : (033) 24078262.

◆ ஐயர், அஷ்டசகஸ்ரம், காச்யப, பூரட்டாதி, 34, எம்.ஏ., படித்த **Business Consultant (Banking)** பணியில் உள்ள மாதம் 35,000/- பெறும் மணமகனுக்கு தகுந்த மணமகள் தேவை. அணுகவும். **R. Parasakthi, ID, AKB Aashiana, 13, Hanumar Koil Street, Radhanagar, Chromepet, Chennai - 44. Ph : 044-2265 4819 98402 24115.**

◆ **Iyer, Vadamal, Bharadwajam, Uthradam, 32/175/1 lakh p.m., M.A. GNIIT, Foreign Employed seeks suitable degree girl. Contact : V. Gopalan, No. 2/666 Ramanathan Nagar, Pozhichalur, Chennai - 600 074. Phone : 22630757**

◆ நாயுடு (கம்மா), பெற்றோருக்கு ஒரே ஆண் வாரிசு, 30/5.10', சென்னையில் கம்பெனி ஒன்றின் இயக்குநராக உள்ள இளைஞருக்கு, தமிழ் (அ) தெலுங்கு பேசும் குடும்பத்திலிருந்து பொருத்தமான அழகிய மணமகள் தேவை. பெண்ணின் பொருளாதார நிலை ஒரு தடையல்ல. செல் : 9884008393, இமெயில் : **wereareu@rediffmail.com** தொடர்புக்கு : திருமதி ஜெயந்தி, **B1**, பீம்சேனா பில்டிங், 3, முர்ரேஸ் கேட் ரோடு, ஆழ்வார்பேட்டை, சென்னை - 600 018.



VENKAT CATERERS
JAYARAMA IYER (A TO Z)

உங்கள் வீட்டு திருமணம், சீமந்தம், கிரஹப் பிரவேசம், உபயநயனம் ஆகிய விசேஷங்களுக்கு அசத்தலான சமையல், தனித்திடும் சுவைகொண்ட சமையல், பஃபே டின்னர், Chat Stall, டிபன், காபி, சாப்பாடு, சீர்பட்சணம், பூ, மாலை எல்லா ஏற்பாடுகளும் சிறந்த முறையில் செய்து தருகிறோம்.

அழைத்துப் பாருங்கள், அசந்து போவீர்கள்!

கோலம் முதல் கட்டு சாதம் வரை UNDER ONE ROOF

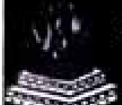
16A/23, HANUMAR KOIL St., RADHA NAGAR, CHROMEPET, CHENNAI - 44. Ph: 22653500, 9283189593



ஹோமம்

உங்கள் வீட்டு கணபதி ஹோமம், நவக்கிரஹ ஹோமம், சுதர்சன ஹோமம், கிருஹப்பிரவேசம், சதாபிஷேகம், உபநயனம், கல்யாணம் ஆகிய விசேஷங்களை பாராட்டும் வகையில் நடத்தி தருகிறோம்.

J. ராகவேந்திர சாஸ்திரிகள்,



Chromepet, Chennai - 44. ☎ : 22653500, 98410 70908

◆ ஐயர், அஷ்டசகஸ்ரம், பாதராயணம், 6.6.1977, 175 செ.மீ., அவிட்டம், **B.A. Eng (Lit) Pursuing (MBA) family Business Managing Partner "Mithunam Builders" affluent Own Houses** குடும்பப் பாங்கான, பணியுள்ள/இல்லாத பெண் தேவை. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். வி. கிருஷ்ண மூர்த்தி, நெ. 4/5 ஸ்ரீராம் நகர், முதல் தெரு, திருவான்மியூர், சென்னை. ஃபோன் : 044-24529035 செல் : 98410 13572

◆ ஐயர், பிரஹசரணம், ஸ்ரீவத்ஸம், அனுஷம், 11.10.1972, 5.5", பி.எஸ்ஸி., ஏ.டி.சி.ஏ., தென்னக ரயில்வேயில் திருவண்ணாமலையில் வேலை ஏ.எஸ்.எம். முதல் நிலை தேர்வில் தேர்ச்சி பெற்று பதவி உயர்வை எதிர் நோக்கி உள்ளார். இவருக்கு டிகிரி படித்த குடும்பப்பாங்கான பெண் தேவை. தொடர்புக்கு : கே. ரமணசுப்ரமணியன், 5/1. செங்கம் ரோடு, நான்காவது தெரு, ஸ்ரீரமணாஸ்ரமம் அஞ்சல், திருவண்ணாமலை - 606 603. ஃபோன் : 04175-236167

◆ வடமாள், ஆத்ரேயா, திருவாதிரை, 33, 5.5", சிவப்பு, எம்.காம்., சொந்த வீடு, அக்கவுண்டன்ட், குணசீலம் கோவில் கவர்ன்மெண்ட், 6000+6000 அப்பா பென்ஷனர், பெண் தேவை. ஐயங்கார், ஐயர் சம்மதம். மாத்ருபூதம், **B.F.6, No. 7/58 Himalaya Residency, South Devi Street, Srirangam, Trichy - 620 006. Cell : 98942 65867**

◆ ஐயர், வடமாள், பாரத்வாஜம், கார்த்திகை, 4.8', 31.12.1968 இல் பிறந்த, **B.Com., B.A.. M.T.** (அக்கு பிரஷர்) மருத்துவருக்கு மணமகள் தேவை. டைவர்ஸ் ஆன பெண்ணாக இருந்தாலும் பரவாயில்லை. தொடர்பு கொள்ள **: Dr. Mani Dravid, No. 6, Sanskrit College Street, Mylapore, Chennai - 4. Ph : 2466 2162**

◆ **Tamil Iyer Boy, Vadamma, Visvamitram, North Arcot, Revathi, 17.12.1969, Graduate, Salary Rs. 12,000/- good looking fair, seeks bride. K.S. Satyya Narayanan, 32/40 Sankara Colony, South Mada Street, Thiruvotriyur, Chennai - 19. Phone : 044-22272129, Mob : 98841-93343.**

◆ ஐயங்கார், தென்கலை, கபிகேசிக கோத்திரம், பூரட்டாதி, 31/எம் காம்., எம்.என்.சி., 20,000/- வில்லங்கம் இல்லாமல் சட்டப்படி விவாகரத்தான வருக்கு வேலைக்குச் செல்லும் மருமகள் தேவை. சித்ரா கோவிந்தராஜன், நிர்மல் **KS2**, அக்கினி அபார்ட்மெண்ட், 78 டி.பி.கே. ரோடு, ஆண்டாள் புரம், மதுரை-3. ஃபோன் : 0452-2300150.

◆ **Iyer, Brahacharanam, Sankruthi, Aswini, 32, 5.10", B.Com., MBA (Pursuing), Employed in MNC, Team Leader, Four Lacs p.a. (Suddha Jadhagam) Subsect no bar. Seeks graduate, employed girl. Contact : Mr. G. Subramanian, Block No. 21, Flat No. 82, Jeevan Bhima Nagar, Anna Nagar West Extn., Chennai - 600 101. Ph : 044-26544667.**

◆ **Vadama, Koundanya, Pooratadhi-3, 32/178, B.Tech., (IIT), MS (USA), MBA (Kelloges, USA) working California seeks suitable good attitude and good looking girl. Send Horoscope photo Contact : Mrs. Shantha, F6, Gokul Flats, 15, Jagadhambal Street, T. Nagar, Chennai - 600 017. Phone : 044-28155829 email: shantha_1939@yahoo.co.in**

◆ **Iyer, Brahacharanam, Koundanyam, Bharani, 36, 5.6feet, B.Sc., (working in Private School) 8000/- employed or educated girl is welcome. Subsect acceptable (9443175545) S.N. Mani,**

Site No. 20, Balaji Nagar, G.N. Mills Post, Coimbatore - 29.

◆ Wanted bride preferably Brahmin for Tamil Iyer, Vadamal Naidruvakasyapa, Aswini 1967, 170 cm, B.Sc., Electronics MBA. Contact : Flat 21, Anuradha Complex, Bhaupatil Road, Kirkee, Pune - 411 020. Phone : 020-25818702 9890001857/ 09892591857

◆ Iyer, Vadama, Koundinyam, Kettai, Bachelor, 43/5.2'/+2 Purohit, Rs. 20,000/- p.m., seeks bride, Horoscope details to Smt.G. Savithri, 9/16 'Anu Flats' Vinayagam St., West Mambalam, Chennai - 600 033. Phone : 044-2471 3029.

◆ ஐயர், பிரகசர்ணம், ஸ்ரீவத்ஸம், உத்திரட்டாதி, 3.8.77, பி.ஈ., இன்ஜினியர், இன்டெல், பெங்களூர், சம்பளம் ரூ. 75,000/- உயரம் 4.9', விருச்சிக லக்னம், 7ல் செவ்வாய். பி. ராஜேந்திரன், 11/12, மேல அய்யன் தெரு, கும்பகோணம் - 612 001. 0435-2421481.

◆ Iyer, Brahacharanam, Naithrubakasyapam, Poorattadhi, 5.4.1978, 5.4", M.F.T., M.C.S. ,MNC, Chennai, 30,000/- p.m., seeks educated girl. Contact : R.N.S. Mani, 27, A.I.B.E.A. Nagar, Koothapakkam, Cuddalore - 607 002. Ph : 04142-224495. Cell : 9994207941

◆ Tamil Iyer, Vadama, Kowsika, Pooratathi, 52, Divorcee ,S.S.L.C., General Store & Real Estate. K.R. Bhagyalakshmi, No. 235, 8th Main, Byrasandra, Jaya Nagar, Bangalore - 560 011. Phone No. Mrs. Janaki Mahadevan, Ph : 23387663.

மணமகன் தேவை

◆ குருக்கள், காஸ்யப கோத்திரம், அவிட்டம், 31/172/எம்.ஏ., படித்துள்ள பெண்ணிற்கு நிரந்தரப் பணியில் இருக்கும் மணமகன் தேவை. ஃபோன்: 9443051502, 9444559511. பெட்டி எண் : 29941

◆ ஐயர், வடமாள், ஆத்ரேய, உத்திரம், 44, 5.4', 8வது படித்த, நல்ல குடும்பப் பின்னணி கொண்ட, வில்லங்கம் இல்லாத, சட்டப்படி விவாகரத்தான பெண்ணுக்கு, நல்ல குணமுள்ள மணமகன் தேவை. அனைத்து பிராமின் பிரிவுகளும் சம்மதம். ஃபோன் : 24524698. பெட்டி எண் : 29942

◆ Vadama, Bharathwajam, Maham girl, 173/80 (MDS) Final Year, Chennai, seeks equally professionally qualified well employed boy, age difference 2 or 3 years. Phone : 2472 7608/ 9840936369. email: nagarajan 11@gmail.com Tamil matrimony ID M291257. Box No. 29943

◆ Vadama, Bharathwajam, Swathi girl 171/78 MCA, (Anna University), MBA, SWE, IBM Bangalore, seeks equally professionally qualified, well employed boy, age difference 2 or 3. Ph : 2472 7608, 9840936369. email: nagarajan11@hotmail.com Tamil matrimoni ID M223670. Box No. 29944

◆ வயது 23, 5.7'', (173 செ.மீ.,) B.Tech., I.T. MNC யில் வேலை செய்யும் சிவப்பு, விசாகம், கௌசிகம், விருச்சிகம், தமிழ், பிராமண வகுப்பு பெண்ணிற்கு நல்ல வேலையிலுள்ள மணமகன் 30 வயதிற்குள் தேவை. தொடர்பு: 9840569167 பெட்டி எண் : 29945

◆ **Iyer girl, Vadamal, Koundinya, Makam, 1981, 156 cms, v.fair, slim doing Ph.D., in U.S.A. seeks alliance from US based Boys MBA/MS/Ph.D., upto 31 years. Contact No. 98677 25596, 022-2564 7531. Box No. 29946**

◆ Proposals invited by Chennai based Kerala Iyer family of simple means for girl, Bharadwajam, Revathi, 33 years, 148 cms, slim, graduate, home-loving.

Nadi horoscope available. Matching optional. Brahmin of any sect welcome. Send family details. Box No. 29947

◆ Iyer, Vadamal, Athreya June 79, Pooram, M.Sc., (IT), MDBA working in Mumbai seek professionally qualified well employed with clean habit below age 33. Contact : email partha2610@yahoo.com Box No. 29948

◆ Alliance for Vadama, Kausikam, Ayilyam 1st padam Date of Birth 25th Nov. 1975, 158 cms, Fair, Good-looking, M.Com., NIIT, working in MNC from Professionally & well qualified Iyer Boys working in India Born after Nov. 1972 and before Nov. 1974. Reply with horoscope to Box No. 29949

◆ Karkathar, Saivam, Revathy, 24.07.1970, M.Com., ICWA, Dy. Manager, Finance, PSU, Rs. 35,000/- very fair, seeks professionally qualified and employed bridegroom in Govt/ PSU/MNC, V. K. Paramasivam, 349, Indira Nagar, Neyveli - 607 801. 04142-252373/9443046324 Box No. 29950

◆ Mother Brahmin, Father Christian, (Both Retired Govt. Officers) Following Brahmin Customs, Pooram, 27 years, M.Sc., (Microbiology) 163 cms. 57 kgs, employed at Chennai, seeks post-graduate or professionally qualified groom with clean habits from respectable family. either Brahmin or Intercaste, Father or mother should be Brahmin, Groom age group between 29 to 32 years. Box No. 29951

◆ Iyer, Brahacharanam, Kowsigam, Utthiratathi III Patham, 21, 5.4', working in accenture Software Engineer at Bangalore seeks MCA/BE working in MNC Company, age below 28, clean habits, Cell No. 9444258540. Box No. 29952

◆ Telugu Yadava girl, 29 years, Avittam Magararasi, 170cms, MA, M.Phil., seeks alliance, Tamil Yadava, Gavara & Balija also accepted. Contact Cell No. 9894314706 Box No. 29953

◆ Iyer, Vathima, Tharagayana, Swathy 5.2', very fair, December 1977, B.Com., DCA employed seeks suitable groom upto 35. Phone (04344) 262 748 Box No. 29954

◆ சைவப் பிள்ளை, 27/150 செ.மீ., பி.எஸ்ஸி., படித்து தேசியமயமாக்கப் பட்ட வங்கியில் அதிகாரியாகப் பணி புரியும் அழகிய பெண்ணிற்கு மணமகன் தேவை. Girl Innocent legal divorcee. Simple marriage preferred. Box No. 29955

◆ Iyer, Vadamal, Bharadwaja, Ayilyam-3, fair, 24/5.3", M.Sc., (I.T) Invites professionally qualified groom below 30 years employed in Top MNC'S. Contact : 044-24341371 Mobile : 9884502196. email : polyplast1@sify.com Box No. 29956

◆ Tanjore District, Iyer girl, Vadamal, Kowsikam, Star Moolam II Padam, June 81, Ht. 5.5, qualification M.Com., City Global Services Chennai. Seeks professionally qualified/CA well employed groom upto 30 years. Box No. 29957

◆ Hindu Vegetarian 28/165 employed in US Legal Divorcee seeks divorced/ widowed professionals 30-34 living abroad email : sramasubr28@gmail.com BoxNo. 29958

◆ Iyer, Brahacharanam, Srivatsam, Oct. '77, Barani, 5 feet, B.A. (Eco)., D.C.S. PPTC, Weatish, not willing to go

Job Expectation: professionally qualified, with above 25,000/- salary, well settled Boys. Ph : 04179-221383. Box No. 29959

◆ Tamil Iyer, Vadamal, Mirugasirsham, Naithrubakasyabha, 24/140cms, (4.8') M.Com., Employed in Bangalore having "Turners Syndrome" (Harmonal Imbalance) Medically welfit for married life not capable for child bearings. Seeks qualified preferably Bangalore employed groom from decent family with understanding to accept the above. Contact : 09448814541/09341622233 email : prema_bala@rediffmail.com Box No. 29960

◆ தந்தை : சங்கரனார் கோயில் பட்டர், தாயார் : வடமாள் கௌசிக கோத்திரம் 1) திருவாதிரை, 12.12.1981/5.1', BE, ECE, 2003, மாநிறம், 2) உத்திரம், 2.11.1983/5.2', B.Tech., IT, 2005 சிவப்பு, சகோதரிகள் இருவருக்கும் சம கல்வித் தகுதியுள்ள வடமாள் மணமகன் கள் தேவை, 3லிருந்து 5 வயதுக்குள் வயது வித்தியாசமும், சென்னை (அ) பெங்களூரில் பணிபுரிபவராக இருக்க வேண்டும். email: baraniseetharam153 @yahoo.com S. Ramkumar, 23A Rly Quarters, Rly Feeder Road, Palayankottai - 627 002. Ph : 0462-2560419, Cell (0) 9367490169

◆ Iyer, Brahacharanam, Haritham, Pooram, age 23, 153 cm, fair, B.E. (Civil) employed selected for Govt. Job Executive Groom BE/MBA/MCA Madras base preferred. V.M. Natarajan, 52, Ruckmani Nagar, Chettimandapam, Kumbakonam - 612 001. Ph : 0435-2412337

◆ Reddiar, Punarpoosam, September 1979, 5.2', M.C.A. working in MNC at Chennai, seeks BE/MCA/CA/MBA Professional, well employed groom, Send BHP P.Vengadasami, 5/1211, 76th Street, 12th Sector, K.K. Nagar, Chennai - 600 078. 044-24892827. 9841136734.

◆ ஐயர், அஷ்டசஹஸ்ரம், வாதூலம், மகம், 30.7.1984, 175 cm, SSLC, (B.Sc.,) குடும்பப்பாங்கான பெண்ணிற்கு வரன் தேவை. கே. குமார், பிளாட் நெ. 21B, இரண்டாவது குறுக்கு தெரு, சாந்தி நிகேதன் காலனி விரிவு, மாடம்பாக்கம், சேலையூர், சென்னை - 600 073. செல் : 94440 26580 Land Line 2229 4541

◆ ஐயர், வடமாள், ஸ்ரீவத்ஸ கோத்திரம், ஆயில்யம், 4ம் பாதம், 5.4' உயரம், 22 வயது, நிறமுள்ள, பி.காம்., படித்த பெண்ணுக்கு, 27 வயதுக்குள் படித்த தென்னிந்தியாவில் நல்ல வேலையிலுள்ள மணமகன் தேவை. முகவரி : P. Meena (Teacher), 5, East Car Street, Vadiveeswaram, Nagercoil - 2. Kanyakumari District. Ph : 04652-224809 04652-229123

◆ இந்து நாடார், 37, 150, B.Com., Computer Qualified, சொந்தமாக பத்திரிகை விளம்பர அலுவலகம், மாதம் 5000க்கு மேல் வருமானம், படித்த சம்பாதிக்கும் மணமகன் தேவை. தொடர்பிற்கு : ஜோதிகிருஷ்ணன், H70 TNHB Opp. Railway Station, Hosur - 635 109. Cell : 98431 53211.

மணமகன் மணமகள் தேவை

◆ ஐயர், வடமாள், ஹரித கோத்திரம், 1) மணமாகாத பெண் பூசம், 49/164/ எம்.பி.ஏ., ரூ. 16,000/- மத்திய அரசப் பணி, 2) பிரம்மச்சாரி பையன், ஸ்வாதி 48/170/BA DBM (MBA) Rs. 18,000/- தனியார் கம்பெனி சென்னை, நல்ல வேலையிலுள்ள படித்த வரன்கள் தேவை. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். விவாகரத்தானவர்கள் தவிர்க்கவும். பெட்டி எண் : 30920



காதோடு போடு!

பெண்களின் ஆபரணங்கள் சொல்லும் சேதி

தாலி - தாலாட்டுப் பாட கணவன் தரும் அன்புச் சின்னம். சமுதாயம் ஆசீர்வதிக்கும் அங்கீகாரச் சின்னம்.

தோடு - எதையும் காதோடு போட்டுக் கொள்; வெளியில் சொல்லாதே.

மூக்குத்தி - உன் கைமணத்தை மூக்கு தான் முதலில் அறியும். மணக்க மணக்க சமைத்திடு.

வளையல் - கணவன் உன்னை வளைய, வளைய வரும்படி அன்பு காட்டிடு.

ஒட்டியாணம் - கணவன் மனைவி ஈருடல் ஒருயிராய் ஒட்டியானோம் என்பதற்காக.

மோதிரம் - எந்தச் செயலிலும் உன் கைத்திறன் மிளிரட்டும்.

- பிரவீணா அருண், பென்னாகரம்.



சிப்ஸ், காராபூந்தி தயார் செய்யும் போது மிளகாய்ப் பொடிக்குப் பதில் மிளகுத் தூள் சேர்த்தால் சுவை கூடும். உடம்புக்கும் நல்லது.
- எஸ். விஜயா சீனிவாசன், திருச்சி-13.



ஓன்லி மிளகுத்தூள்!

வங்கிகளில் சேமிப்புக்காக சேவிங்ஸ் அக்கவுண்டில் பணம் போடுபவர், முதல் தேதியிலிருந்து பத்தாம் தேதிக்குள் டிபாசிட் செய்து விட்டு, அந்த மாதக் கடைசி வரை எடுக்காமலிருப்பது நல்லது. ஏனெனில் பத்தாம் தேதியிலிருந்து மாதக் கடைசி வரை கணக்கில் உள்ள குறைந்த தொகைக்குத்தான் வட்டி கிடைக்கும்.
- எஸ். பர்வதம், மதுரை.

கோயில் அர்ச்சகர்கள் விபூதி, குங்குமப் பிரசாதங்களை ஒரு சிட்டிகை அளவு அளித்தால் போதுமானது. தேவைப்படுவோருக்கு கூட வழங்கலாம். இதனால் புனிதமான பிரசாதம் தூண்களிலும், கண்ட இடங்களிலும் வீணாக்கப்படுவதைத் தவிர்க்கலாம்.
- இரா. உஷா, வேளச்சேரி.

வாழைத்தண்டு, வாழைப்பூ, வாழைக்காய் போன்றவற்றை அரிந்து மோர் தண்ணீரில் போடுவதற்குப் பதிலாக, மஞ்சள் பொடி சேர்ந்த நீரில் அரிந்து போட்டால் கறுத்தும் போகாது. மோரினால் ஏற்படும் புளிப்புச் சுவையும் இருக்காது.
- வி.ராஜம்மாள், சென்னை - 4.

தம்ளர், கரண்டி, கிண்ணம், தட்டு போன்றவற்றைப் பிறருக்கு இரவல் கொடுக்கையில் கிளாஸ் மார்க்கிங் பென்சில் மூலம் ஒரு சிறு அடையாளம் போட்டால், பாத்திரத்தைத் திரும்ப வாங்கும்போது வசதியாக இருக்கும்.
- எஸ். பர்வதம், மதுரை.

வேண்டாத எக்ஸ்ரே ஃபிலிமைத் தூக்கியெறியாதீங்க. வீட்டைப் பெருக்கிய பின் எக்ஸ்ரே ஃபிலிமைக் கொண்டு வெகு சுலபமாக ஒரு தூசுகள் விடாமல் அள்ளி எடுக்கலாம்.
- வி. சந்திரா, விஜயவாடா.

உயிர் காத்த மத்தாப்பு!

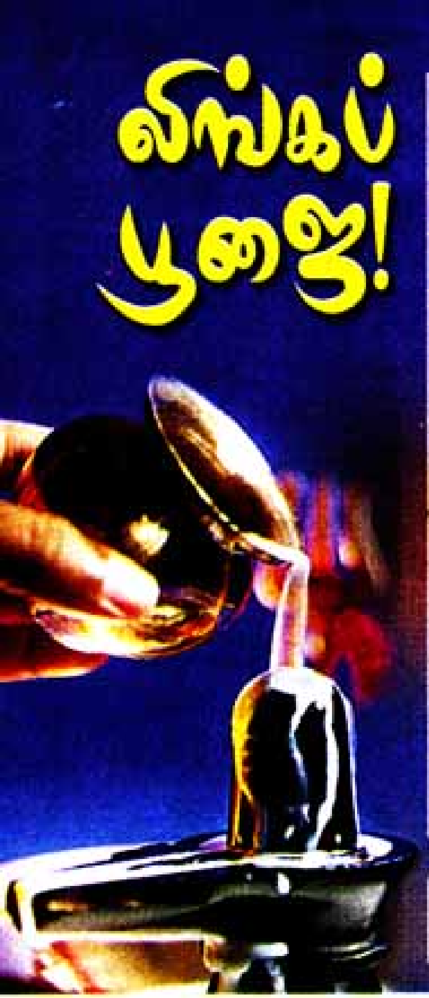


சாதாரணமாக பட்டாசு அல்லது மத்தாப்பு என்றால் மிக ஜாக்கிரதையாகக் கையாள வேண்டும் என்பார்கள். அந்த மத்தாப்புதான் என் உயிரையே காத்தது. இப்போது அந்த மத்தாப்புவைப் பார்த்தாலும் எனக்கு பல்லாண்டுகளுக்கு முன் நடந்த சம்பவம் என் கண் முன்னே வந்து விடுகிறது.

1960ல் நாங்கள் சிம்லாவில் இருந்தோம். எங்கள் வீடு மலைச்சரிவில் இருந்தது. மிகவும் குளிரும், பனியும் இருந்து கொண்டே இருக்கும். எல்லோரும் உடலில் கடுகு எண்ணெயைத் தடவிக் கொண்டு வாசலில் ஒரு கயிற்றுக் கட்டிலில் குளிர் காய்வார்கள்.

தீபாவளித் திருநாள் நெருங்கிக் கொண்டிருந்தது. நானும் ஆவலுடன் எதிர் பார்த்துக் கொண்டிருந்தேன். எனக்கு அப்போது வயது பத்து இருக்கும். என் அப்பாவிடம் நிறையப் பட்டாசுகளும், மத்தாப்புகளும் கேட்டிருந்தேன். எனக்கு என் அம்மா எண்ணெயைத் தடவி வெளிக் கட்டிலில் உட்கார வைத்து விட்டு, தன் வேலையைக் கவனிக்க மாடிக்குப் போய் விட்டார்கள். என் யோசனை எல்லாம் அப்பா வாங்கி வரப் போகும் பட்டாசிலேயே இருந்தது. அங்கும் இங்கும் வேடிக்கை பார்த்து உட்கார்ந்திருந்தேன்.

அப்போது ஒரு சிறுத்தைப் புலி அங்கு வந்தது. நான் பயத்தில் அலற ஆரம்பித்தேன். என் அம்மா முதல் மாடியிலிருந்து ஓடோடி வந்தாள். அவள் வருவதற்குள் பயத்தில், ''அப்பா, முருகா! என்னைக் காப்பாத்து...'' என்று குழறினேன். என்ன நினைத்ததோ அந்தப் புலி அங்கு இருந்த ஓர் ஆட்டுக் குட்டியைக் கவ்விக் கொண்டு



சிவலிங்க பூஜையால் நன்மை அடைந்தவர்கள்

அம்பிகை வழிபட்ட திருத்தலம் - காஞ்சீபுரம்
விநாயகர் வழிபட்ட திருத்தலம் - திருச்செங்கோடு
முருகன் வழிபட்ட திருத்தலம் - திருமுருகன்பூண்டி
திருமால் வழிபட்ட திருத்தலம் - திருவீழிமிழலை
பிரமன் வழிபட்ட திருத்தலம் - சீர்காழி
இந்திரன் வழிபட்ட திருத்தலம் - மதுரை
பார்வதிதேவி வழிபட்ட திருத்தலம் - மயிலை
சிவலிங்க பூஜையால் கண்ணப்பர் முக்தி அடைந்தார் - (ஸ்ரீகாளஹஸ்தி)
சிவலிங்க பூஜையால் மார்க்கண்டேயர் நீண்ட ஆயுளைப் பெற்றார் (திருக்கடவூர்)
சிவலிங்க பூஜையால் வெள்ளை யானை, சிலந்தி, பாம்பு மூன்றும் முக்தி நிலை பெற்றன.
யானை வழிபட்ட திருத்தலம் - திருவானைக்கா
எறும்பு வழிபட்ட திருத்தலம் - திருவெறும்பூர்.

- மீனா சுந்தர், எடப்பாடி.

ஓடி விட்டது. அதில் மிக பயந்து விட்டேன்.

இரவே நல்ல ஜுரம் வந்து விட்டது. தீபாவளியும் வந்தது. எனக்கு மனசே சரியில்லை. பட்டாசு, மத்தாப்பு வெடிக்க முடியாமல் போச்சே என்ற வருத்தம் அழுகை அழுகையாக வந்தது. என்னை என் அம்மா படுக்கையில் படுக்க வைத்து ஒரு பெரிய ரஜாயைப் போர்த்தியிருந்தாள். உள்ளே சமையல் அறையில் வேலை செய்து கொண்டிருந்தாள்.

மாலை நேரம் என் அப்பா வரும் நேரமானதால் கதவை வெறுமே மூடி வைத்திருந்தாள். தாழ்ப்பாள் போடவில்லை. திடீரென்று 'க்ரீச்' என்று கதவு திறந்தது. நான் கண்ணை விழித்துப் பார்த்தேன். அந்தப் புலிதான் நின்று கொண்டிருந்தது.

"முருகா, முருகா" என்று அசையாமல் ரஜாயைத் தலையில் மூடிக் கொண்டேன். அதற்குள் என் அம்மா அங்கு வந்து எட்டிப் பார்த்தாள். புலி உறுமியது. ஒரு நிமிடம்தான். அம்மாவின் சமயோசித புத்தி உதவியது. உடனே நான்கு மத்தாப்புகளைக் கொளுத்தினாள். படபடவென்று பூக்கள் சிதற பளீரென்று வெளிச்சம் கண்ணைக் கூச, அந்தப் புலி வந்த வழியே ஓடி விட்டது.

நான் மத்தாப்புக் கொளுத்திப் பார்க்க ஆசைப்பட்டேன். அதை என் அம்மா செய்துவிட்டாள். மறக்க முடியாத தீபாவளி அது எனக்கு!

- விசாலம், அண்ணா நகர்.



angelform
Sweet 16
TM
என்றும் பதினாறு
Introducing the "Sweet 16" collection from Angelform - a sensual range of seamless T-shirt bras that complement whatever you wear, as the only thing that shows on the outside is your true beauty.
FEMINA PRODUCTS, A-5, Mugappair Industrial Estate (East), Chennai

Registered with the Registrar of Newspaper of India under No. 30309/75 * Registered No. TN/CC(S)DN/170/06-08 - Licensed to post without prepayment under PMG's Licence No. WPP TN/CC(S)DN/103/06-08- Registered as a Newspaper in Srilanka

என்றும் உங்களுடன்

மங்கையர் மலர்

நவம்பர் 2007 இதழுடன் இணைப்பு



வேர்க்கடலை மைசூர்பாகு

தேவை : வேர்க்கடலை, நெய்- தலா 200 கிராம்,
சர்க்கரை - 300 கிராம்,
கலர் தேங்காய்த் துருவல் - 50 கிராம்

செய்முறை : தோல் நீக்கி, ஒரு மணி நேரம் ஊறிய பருப்பை மைய அரைத்துக் கொள்ளவும். இளம்பாகாக வைத்த சர்க்கரையில், விழுதைக் கொட்டி, கொஞ்சம் கொஞ்சமாக நெய் ஊற்றிக் கிளறி, சுருண்டு வந்ததும் தேங்காய்த் துருவல் தூவி வில்லைகள் போடவும். எல்லோருமே விரும்பி உண்ணுவார்கள்.

- ஆர். ஜெயலெட்சுமி, திருநெல்வேலி டவுன்.



வாசகியரின் கை மணத்தில்

பலே பருப்பு 64!

தீபாவளி ஸ்பெஷல் ரெஸிபிஸ்

என்றும் உங்களுடன்

மங்கையர் மலர்

நவம்பர் 2007 இதழுடன் இணைப்பு



வேர்க்கடலை மைசூர்பாகு

தேவை : வேர்க்கடலை, நெய்- தலா 200 கிராம்,
சர்க்கரை - 300 கிராம்,
கலர் தேங்காய்த் துருவல் - 50 கிராம்

செய்முறை : தோல் நீக்கி, ஒரு மணி நேரம் ஊறிய பருப்பை மைய அரைத்துக் கொள்ளவும். இளம்பாகாக வைத்த சர்க்கரையில், விழுதைக் கொட்டி, கொஞ்சம் கொஞ்சமாக நெய் ஊற்றிக் கிளறி, சுருண்டு வந்ததும் தேங்காய்த் துருவல் தூவி வில்லைகள் போடவும். எல்லோருமே விரும்பி உண்ணுவார்கள்.

- ஆர். ஜெயலெட்சுமி, திருநெல்வேலி டவுன்.



வாசகியரின் கை மணத்தில்

பலே பருப்பு 64!

தீபாவளி ஸ்பெஷல் ரெஸிபிஸ்

காராமணி லட்டு



தேவை : காராமணிப் பயறு - ¼ கிலோ,
பொடித்த வெல்லம் - 200 கிராம்,
துருவிய தேங்காய் - 1 மூடி,
ஏலம் - தேவைக்கு.

செய்முறை : சுத்தம் செய்த பயறை வேகவிட்டு மசிக்கவும். இத்துடன் தேங்காய், வெல்லம், ஏலம் சேர்த்து உருண்டைகள் பிடிக்கவும். நெய் இல்லாத ஆரோக்கிய லட்டு ரெடி.

- என். ஜெயகௌரி, மேத்தா நகர்.

2 Supplement to Mangayar Malar November 2007

காராமணி லட்டு



தேவை : காராமணிப் பயறு - ¼ கிலோ,
பொடித்த வெல்லம் - 200 கிராம்,
துருவிய தேங்காய் - 1 மூடி,
ஏலம் - தேவைக்கு.

செய்முறை : சுத்தம் செய்த பயறை வேகவிட்டு மசிக்கவும். இத்துடன் தேங்காய், வெல்லம், ஏலம் சேர்த்து உருண்டைகள் பிடிக்கவும். நெய் இல்லாத ஆரோக்கிய லட்டு ரெடி.

- என். ஜெயகௌரி, மேத்தா நகர்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

க்ரீன் சூப்

தேவை : முழு பச்சைப் பயறு – 50 கிராம், மிளகு – 5, இஞ்சி – 1 துண்டு, வெங்காயம், புதினா – 1 தேக்கரண்டி, கொத்துமல்லி விதை – 2 ஸ்பூன், நெய் – ½ ஸ்பூன், உப்பு – தேவைக்கு.

செய்முறை : பயறுடன், இலேசாக வதக்கிய மற்ற அயிட்டங்களைக் (புதினா தவிர) கொட்டிக் கொதிக்கவிட்டு, இறக்கவும். பரிமாறும் முன் புதினா இலையைச் சேர்க்கவும். சப்புக் கொட்டிச் சாப்பிட க்ரீன் சூப். ஹைற!

- கி. பானுமதி, குரோம்பேட்டை.



பலே பருப்பு!

Supplement to Mangayar Malar November 2007 3

க்ரீன் சூப்

தேவை : முழு பச்சைப் பயறு – 50 கிராம், மிளகு – 5, இஞ்சி – 1 துண்டு, வெங்காயம், புதினா – 1 தேக்கரண்டி, கொத்துமல்லி விதை – 2 ஸ்பூன், நெய் – ½ ஸ்பூன், உப்பு – தேவைக்கு.

செய்முறை : பயறுடன், இலேசாக வதக்கிய மற்ற அயிட்டங்களைக் (புதினா தவிர) கொட்டிக் கொதிக்கவிட்டு, இறக்கவும். பரிமாறும் முன் புதினா இலையைச் சேர்க்கவும். சப்புக் கொட்டிச் சாப்பிட க்ரீன் சூப். ஹைற!

- கி. பானுமதி, குரோம்பேட்டை.



பலே பருப்பு!



பஞ்சபாண்டவர் வடை

தேவை : கடலைப் பருப்பு, உளுத்தம் பருப்பு, துவரம் பருப்பு, பயத்தம் பருப்பு, காராமணி – தலா 1 கப், வெங்காயம் [நறுக்கியது] – 1 கப், தேங்காய்த் துருவல் – ½ கப், கறிவேப்பிலை, மல்லி – சிறிதளவு, மிளகாய், உப்பு – தேவைக்கு.

செய்முறை : பருப்புகளை மிஷினில் மெல்லிய ரவை பதத்தில் பொடித்துக் கொள்ளவும். தேவைப்படும் பொழுது, ஒரு மணி நேரம் ஊறிய பருப்பில் மற்றவற்றைச் சேர்த்து வடைகளாகத் தட்ட, பஞ்சபாண்டவ வடையைப் பரவசமாக உண்ணலாம்.

– ஆர். சம்பகா ரங்கநாதன், ஆழ்வார்ப்பேட்டை.

4 Supplement to Mangayar Malar November 2007



பஞ்சபாண்டவர் வடை

தேவை : கடலைப் பருப்பு, உளுத்தம் பருப்பு, துவரம் பருப்பு, பயத்தம் பருப்பு, காராமணி – தலா 1 கப், வெங்காயம் [நறுக்கியது] – 1 கப், தேங்காய்த் துருவல் – ½ கப், கறிவேப்பிலை, மல்லி – சிறிதளவு, மிளகாய், உப்பு – தேவைக்கு.

செய்முறை : பருப்புகளை மிஷினில் மெல்லிய ரவை பதத்தில் பொடித்துக் கொள்ளவும். தேவைப்படும் பொழுது, ஒரு மணி நேரம் ஊறிய பருப்பில் மற்றவற்றைச் சேர்த்து வடைகளாகத் தட்ட, பஞ்சபாண்டவ வடையைப் பரவசமாக உண்ணலாம்.

– ஆர். சம்பகா ரங்கநாதன், ஆழ்வார்ப்பேட்டை.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பருப்பு, வெந்தயக் குழம்பு

தேவை :

கடலைப் பருப்பு, உளுத்தம் பருப்பு, பயத்தம் பருப்பு, துவரம் பருப்பு – 100 கிராம், வெந்தயம் – 1 ஸ்பூன்,

சிவப்பு மிளகாய் – 10, புளி – எலுமிச்சை அளவு, உப்பு – தேவைக்கு.

செய்முறை : பருப்புகளை, தனித்தனியாக வறுத்துப் பொடிக்கவும். புளியைக் கரைத்து உப்புடன் கொதிக்க வைத்து, ஆறியவுடன் பொடியைத் தேவைக்குக் கலந்து தாளித்தால், திடீர்க் குழம்பு ஓகே!

– ருக்மணி கோபாலகிருஷ்ணன், வடபழனி.



பலே பருப்பு!

Supplement to Mangayar Malar November 2007 5

பருப்பு, வெந்தயக் குழம்பு

தேவை :

கடலைப் பருப்பு, உளுத்தம் பருப்பு, பயத்தம் பருப்பு, துவரம் பருப்பு – 100 கிராம், வெந்தயம் – 1 ஸ்பூன்,

சிவப்பு மிளகாய் – 10, புளி – எலுமிச்சை அளவு, உப்பு – தேவைக்கு.

செய்முறை : பருப்புகளை, தனித்தனியாக வறுத்துப் பொடிக்கவும். புளியைக் கரைத்து உப்புடன் கொதிக்க வைத்து, ஆறியவுடன் பொடியைத் தேவைக்குக் கலந்து தாளித்தால், திடீர்க் குழம்பு ஓகே!

– ருக்மணி கோபாலகிருஷ்ணன், வடபழனி.



பலே பருப்பு!

தால் மடாரி



தேவை : கடலைப் பருப்பு, அவல், தேங்காய்த் துருவல் – தலா 1 கப், வேர்க்கடலை, பொட்டுக் கடலை – தலா ½ கப், முந்திரி – 25, பேரீச்சம் பழம் – 10, வெல்லம் – 2 கப், ஏலம் – தேவைக்கு.

செய்முறை : ஊறவைத்து அரைத்த பருப்புகளுடன் தேங்காய்த் துருவல், பழம், ஏலம் சேர்த்து கரகரப்பாக அரைத்து, பொடித்த அவலைக் கலக்கவும். கலவையை வடையாகத் தட்டினால் மணக்கும் மடாரி மயக்காதோ?

– சித்ரா கோபிநாத், காரைக்கால்.

6 Supplement to Mangayar Malar November 2007

தால் மடாரி

தேவை : கடலைப் பருப்பு, அவல், தேங்காய்த் துருவல் – தலா 1 கப், வேர்க்கடலை, பொட்டுக் கடலை – தலா ½ கப், முந்திரி – 25, பேரீச்சம் பழம் – 10, வெல்லம் – 2 கப், ஏலம் – தேவைக்கு.

செய்முறை : ஊறவைத்து அரைத்த பருப்புகளுடன் தேங்காய்த் துருவல், பழம், ஏலம் சேர்த்து கரகரப்பாக அரைத்து, பொடித்த அவலைக் கலக்கவும். கலவையை வடையாகத் தட்டினால் மணக்கும் மடாரி மயக்காதோ?

– சித்ரா கோபிநாத், காரைக்கால்.



உரத் டால் கச்சோரி

தேவை : மைதா – 1 கப்,

ஓமம், பொடித்த தனியா, மிளகாய்த் தூள், எண்ணெய் – தலா 1 ஸ்பூன், உளுத்தம் பருப்பு – ½ கப்,

பொடித்த சோம்பு, பொடித்த முந்திரி – தலா ½ ஸ்பூன்,

உப்பு – தேவைக்கு.

செய்முறை : ஊறிய உளுத்தம் பருப்பை கரகரப்பாக அரைத்து, உப்பு, மிளகாய், சோம்பு, முந்திரி சேர்த்து பூரணம் செய்யவும். மைதாவை உப்பு, தனியா, ஓமம் போட்டு பூரி மாவாக செய்யவும். ஒவ்வொரு பூரிக்குள், பூர்ணம் வைத்துப் பொரிக்க, சத்தான உரத்தால் கச்சோரி கைமேலே!

– தஸ்மிலா அஸ்கர், கீழக்கரை.

பலே பருப்பு!



Supplement to Mangayar Malar November 2007 7

உரத் டால் கச்சோரி

தேவை : மைதா – 1 கப்,

ஓமம், பொடித்த தனியா, மிளகாய்த் தூள், எண்ணெய் – தலா 1 ஸ்பூன், உளுத்தம் பருப்பு – ½ கப்,

பொடித்த சோம்பு, பொடித்த முந்திரி – தலா ½ ஸ்பூன்,

உப்பு – தேவைக்கு.

செய்முறை : ஊறிய உளுத்தம் பருப்பை கரகரப்பாக அரைத்து, உப்பு, மிளகாய், சோம்பு, முந்திரி சேர்த்து பூரணம் செய்யவும். மைதாவை உப்பு, தனியா, ஓமம் போட்டு பூரி மாவாக செய்யவும். ஒவ்வொரு பூரிக்குள், பூர்ணம் வைத்துப் பொரிக்க, சத்தான உரத்தால் கச்சோரி கைமேலே!

– தஸ்மிலா அஸ்கர், கீழக்கரை.

பலே பருப்பு!





கீரை பருப்புப் பொடி

தேவை : வெந்தயக் கீரை, புதினா, கொத்துமல்லி, முருங்கைக் கீரை, வல்லாரைக் கீரை – தலா 1 கட்டு, உளுத்தம் பருப்பு – ¼ கிலோ, மிளகாய் – 10, மிளகு – 25 கிராம், உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு.

செய்முறை : வேர் களைந்து, சுத்தம் செய்த கீரைகளைக் காயவைத்து, வெறும் வாணலியில் வறுத்துக் கொள்ள வேண்டும். பருப்பை, உப்பு காரத்துடன் வறுக்க வேண்டும். இரண்டையும் பொடித்துக் கலந்து, சாதத்தில் புரட்டிச் சாப்பிட, ஆஹா... பேஷ்... பேஷ்...

– எல். உஷாகுமாரி, சூளைமேடு.

8 Supplement to Mangayar Malar November 2007



கீரை பருப்புப் பொடி

தேவை : வெந்தயக் கீரை, புதினா, கொத்துமல்லி, முருங்கைக் கீரை, வல்லாரைக் கீரை – தலா 1 கட்டு, உளுத்தம் பருப்பு – ¼ கிலோ, மிளகாய் – 10, மிளகு – 25 கிராம், உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு.

செய்முறை : வேர் களைந்து, சுத்தம் செய்த கீரைகளைக் காயவைத்து, வெறும் வாணலியில் வறுத்துக் கொள்ள வேண்டும். பருப்பை, உப்பு காரத்துடன் வறுக்க வேண்டும். இரண்டையும் பொடித்துக் கலந்து, சாதத்தில் புரட்டிச் சாப்பிட, ஆஹா... பேஷ்... பேஷ்...

– எல். உஷாகுமாரி, சூளைமேடு.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

வெந்தயப் பருப்பு பொரியல்

தேவை : துவரம் பருப்பு – 1 ஆழாக்கு,
வெந்தயம் – ¼ ஆழாக்கு, தேங்காய்த் துருவல் – ¼ கப்,
உப்பு – தேவைக்கு. கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு, பெருங்காயம், கறிவேப்பிலை, மிளகாய் வற்றல் – தாளிக்க.

செய்முறை : முதல் நாள் ஊறிய வெந்தயத்தையும், துவரம் பருப்பையும், தனித்தனியாக கிள்ளுப் பதத்தில் வேகவிடவும். தாளிப்பில், துருவலைப் புரட்டி வெந்த பருப்புகளைச் சேர்த்து உப்பு கலக்கவும். [தேவைப்பட்டால் எலுமிச்சைச் சாறு சேர்க்கலாம்] பலே வெந்தயப் பருப்பு வயிற்றுப் புண்ணை ஆற்றுமே!

- விஜயா ராஜன், பெங்களூர்.



பலே பருப்பு!

Supplement to Mangayar Malar November 2007 9

வெந்தயப் பருப்பு பொரியல்

தேவை : துவரம் பருப்பு – 1 ஆழாக்கு,
வெந்தயம் – ¼ ஆழாக்கு, தேங்காய்த் துருவல் – ¼ கப்,
உப்பு – தேவைக்கு. கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு, பெருங்காயம், கறிவேப்பிலை, மிளகாய் வற்றல் – தாளிக்க.

செய்முறை : முதல் நாள் ஊறிய வெந்தயத்தையும், துவரம் பருப்பையும், தனித்தனியாக கிள்ளுப் பதத்தில் வேகவிடவும். தாளிப்பில், துருவலைப் புரட்டி வெந்த பருப்புகளைச் சேர்த்து உப்பு கலக்கவும். [தேவைப்பட்டால் எலுமிச்சைச் சாறு சேர்க்கலாம்] பலே வெந்தயப் பருப்பு வயிற்றுப் புண்ணை ஆற்றுமே!

- விஜயா ராஜன், பெங்களூர்.



பலே பருப்பு!

அவரைப் பருப்பு சாதம்

தேவை : அவரைப் பருப்பு - ½ கப், அரிசி - 1½ கப், சீரகம், சாம்பார்த் தூள் - தலா 1 ஸ்பூன், நறுக்கிய வெங்காயம் - ¼ கப், பூண்டு பல் - 4, எண்ணெய் - 1 கரண்டி, நறுக்கிய தக்காளி - 1, இஞ்சி - 1 துண்டு, உப்பு - தேவைக்கு.



செய்முறை : எண்ணெய் ஊற்றி, வெங்காயம், தக்காளி, பூண்டு தாளித்து, உப்பு, காரம் சேர்த்து வதக்கவும். அரிசியையும், பருப்பையும் சுத்தம் செய்து, மூன்று கப் தண்ணீருடன் வேகவிட்டு, ஒரு விசிலில் இறக்கவும். டக்கரான அவரைப் பருப்பு ஆளையே இழுக்கும்.

- சி. அனுசுயா, கோயம்புத்தூர்.

10 Supplement to Mangayar Malar November 2007

அவரைப் பருப்பு சாதம்

தேவை : அவரைப் பருப்பு - ½ கப், அரிசி - 1½ கப், சீரகம், சாம்பார்த் தூள் - தலா 1 ஸ்பூன், நறுக்கிய வெங்காயம் - ¼ கப், பூண்டு பல் - 4, எண்ணெய் - 1 கரண்டி, நறுக்கிய தக்காளி - 1, இஞ்சி - 1 துண்டு, உப்பு - தேவைக்கு.



செய்முறை : எண்ணெய் ஊற்றி, வெங்காயம், தக்காளி, பூண்டு தாளித்து, உப்பு, காரம் சேர்த்து வதக்கவும். அரிசியையும், பருப்பையும் சுத்தம் செய்து, மூன்று கப் தண்ணீருடன் வேகவிட்டு, ஒரு விசிலில் இறக்கவும். டக்கரான அவரைப் பருப்பு ஆளையே இழுக்கும்.

- சி. அனுசுயா, கோயம்புத்தூர்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பருப்பு மூலிகைப் பொடி

தேவை : உளுத்தம் பருப்பு, பாசிப் பருப்பு – தலா 1 கப்,
சுண்டை வற்றல் – 10,
சீரகம், ஓமம், மிளகு – தலா 2 ஸ்பூன், வேப்பம்பூ – 25 கிராம்,
எள்ளு – 4 ஸ்பூன், சுக்கு – 1 துண்டு,
உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு.

செய்முறை : எல்லாவற்றையும் தனித்தனியாக வறுத்துப் பொடிக்கவும். உப்பு, பெருங்காயம் கலந்து ஒன்றாக்கவும். சூடான சாதத்தில் நெய் ஊற்றிச் சாப்பிட மருத்துவருக்கு 'பை' சொல்ல வைக்குமே!

– எஸ். பத்மா, நங்கநல்லூர்.



பலே பருப்பு!

Supplement to Mangayar Malar November 2007 11

பருப்பு மூலிகைப் பொடி

தேவை : உளுத்தம் பருப்பு, பாசிப் பருப்பு – தலா 1 கப்,
சுண்டை வற்றல் – 10,
சீரகம், ஓமம், மிளகு – தலா 2 ஸ்பூன், வேப்பம்பூ – 25 கிராம்,
எள்ளு – 4 ஸ்பூன், சுக்கு – 1 துண்டு,
உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு.

செய்முறை : எல்லாவற்றையும் தனித்தனியாக வறுத்துப் பொடிக்கவும். உப்பு, பெருங்காயம் கலந்து ஒன்றாக்கவும். சூடான சாதத்தில் நெய் ஊற்றிச் சாப்பிட மருத்துவருக்கு 'பை' சொல்ல வைக்குமே!

– எஸ். பத்மா, நங்கநல்லூர்.



பலே பருப்பு!



தால் ரஸகுல்லா ட்ரீட்

தேவை : பாசிப் பருப்பு – 200 கிராம்,
துவரம் பருப்பு, பச்சரிசி – தலா 100 கிராம்,
உளுத்தம் பருப்பு – 50 கிராம்,
சர்க்கரை – ½ கிலோ,
ஏலம், ரோஸ் எசென்ஸ் – தேவைக்கு.

செய்முறை : எட்டு மணி நேரம் ஊறிய அரிசி, பருப்பைக் கெட்டியாக அரைக்கவும். உருண்டைகளாக்கிய பருப்பை எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கவும். இளம் பாகான சர்க்கரையில் ஏலம், எஸென்ஸ் கலந்து, உருண்டைகளை ஊறவிடவும். ருசியான ரசகுல்லா இருக்கும் பொழுது வேறென்ன வேண்டும்?

- சாந்தா ராமசாமி, போரூர்.

12 Supplement to Mangayar Malar November 2007



தால் ரஸகுல்லா ட்ரீட்

தேவை : பாசிப் பருப்பு – 200 கிராம்,
துவரம் பருப்பு, பச்சரிசி – தலா 100 கிராம்,
உளுத்தம் பருப்பு – 50 கிராம்,
சர்க்கரை – ½ கிலோ,
ஏலம், ரோஸ் எசென்ஸ் – தேவைக்கு.

செய்முறை : எட்டு மணி நேரம் ஊறிய அரிசி, பருப்பைக் கெட்டியாக அரைக்கவும். உருண்டைகளாக்கிய பருப்பை எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கவும். இளம் பாகான சர்க்கரையில் ஏலம், எஸென்ஸ் கலந்து, உருண்டைகளை ஊறவிடவும். ருசியான ரசகுல்லா இருக்கும் பொழுது வேறென்ன வேண்டும்?

- சாந்தா ராமசாமி, போரூர்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

எனர்ஜி கீர்

தேவை : முழு உளுந்து - 1கப்,
பாதாம் பருப்பு - 10, வெல்லம் - ¼ கப்,
குங்குமப்பூ, உப்பு - 1 சிட்டிகை.

செய்முறை : தனித்தனியாக ஊறிய பருப்பை மைய அரைத்து, அரை தம்ளர் நீருடன் அடுப்பில் வைத்துக் கிளறவும். கெட்டியாகும் சமயத்தில் வெல்லம், உப்பு சேர்த்து பாயசம் போல் இளகும் பொழுது குங்குமப் பூ தூவி இறக்கவும். 'கிண்' என்கிற இடுப்புக்கு எனர்ஜி கீர் போதுமே!

- சந்திரநாதன், தஞ்சாவூர்.



பலே பருப்பு!

Supplement to Mangayar Malar November 2007 13

எனர்ஜி கீர்

தேவை : முழு உளுந்து - 1கப்,
பாதாம் பருப்பு - 10, வெல்லம் - ¼ கப்,
குங்குமப்பூ, உப்பு - 1 சிட்டிகை.

செய்முறை : தனித்தனியாக ஊறிய பருப்பை மைய அரைத்து, அரை தம்ளர் நீருடன் அடுப்பில் வைத்துக் கிளறவும். கெட்டியாகும் சமயத்தில் வெல்லம், உப்பு சேர்த்து பாயசம் போல் இளகும் பொழுது குங்குமப் பூ தூவி இறக்கவும். 'கிண்' என்கிற இடுப்புக்கு எனர்ஜி கீர் போதுமே!

- சந்திரநாதன், தஞ்சாவூர்.



பலே பருப்பு!

துவரம் பருப்பு சட்னி

தேவை : துவரம் பருப்பு – ¼ கப், கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு, சீரகம் – தலா ½ டீஸ்பூன், புளி – சிறிய நெல்லிக்காய் அளவு, பச்சை மிளகாய், பூண்டுப் பல் – தலா 4, பெரிய வெங்காயம் – 1, உப்பு, பெருங்காயம், மல்லி – தேவைக்கு.



செய்முறை : பருப்புடன், மிளகாய், சீரகம், பூண்டு சேர்த்து அரைக்கவும். தாளிப்பில், வெங்காயத்தை வதக்கி, புளி கரைத்து விட்டு, உப்புப் போட்டு, கொதித்தபின், அரைத்த விழுதையும் சேர்த்து காயம், மல்லி சேர்க்கவும். எல்லா டிபனுக்கும் மேட்சிங் சைட்டிஷ் ஆகும்!

– என். ஜெயலெட்சுமி, காரைக்கால்.

14 Supplement to Mangayar Malar November 2007

துவரம் பருப்பு சட்னி

தேவை : துவரம் பருப்பு – ¼ கப், கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு, சீரகம் – தலா ½ டீஸ்பூன், புளி – சிறிய நெல்லிக்காய் அளவு, பச்சை மிளகாய், பூண்டுப் பல் – தலா 4, பெரிய வெங்காயம் – 1, உப்பு, பெருங்காயம், மல்லி – தேவைக்கு.



செய்முறை : பருப்புடன், மிளகாய், சீரகம், பூண்டு சேர்த்து அரைக்கவும். தாளிப்பில், வெங்காயத்தை வதக்கி, புளி கரைத்து விட்டு, உப்புப் போட்டு, கொதித்தபின், அரைத்த விழுதையும் சேர்த்து காயம், மல்லி சேர்க்கவும். எல்லா டிபனுக்கும் மேட்சிங் சைட்டிஷ் ஆகும்!

– என். ஜெயலெட்சுமி, காரைக்கால்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

காராமணி டிலைட்

தேவை : ஊறவைத்து முளைகட்டிய காராமணி – ¼ கிலோ, தக்காளி – 4 [அரைத்த விழுது], மீடியம் சைஸ் கேரட் – 2, கொத்துமல்லி – 1 கட்டு [அரைத்த விழுது], உப்பு, காரப் பொடி, மஞ்சள் பொடி, பெருங்காயம் – தேவைக்கு.

செய்முறை :

காராமணியை வேகவிடவும். கடுகு தாளிப்பில், காராமணி, அரைத்த தக்காளி மற்றும் உப்பு, காரம் சேர்த்து வேகவிடவும். காரட், கொத்துமல்லி விழுதைச் சேர்த்துக் கலக்க சூப்பர் டிலைட் ரெடி!

- இந்திரா பிரகாஷ், வளசரவாக்கம்.



பலே பருப்பு!

Supplement to Mangayar Malar November 2007 15

காராமணி டிலைட்

தேவை : ஊறவைத்து முளைகட்டிய காராமணி – ¼ கிலோ, தக்காளி – 4 [அரைத்த விழுது], மீடியம் சைஸ் கேரட் – 2, கொத்துமல்லி – 1 கட்டு [அரைத்த விழுது], உப்பு, காரப் பொடி, மஞ்சள் பொடி, பெருங்காயம் – தேவைக்கு.

செய்முறை :

காராமணியை வேகவிடவும். கடுகு தாளிப்பில், காராமணி, அரைத்த தக்காளி மற்றும் உப்பு, காரம் சேர்த்து வேகவிடவும். காரட், கொத்துமல்லி விழுதைச் சேர்த்துக் கலக்க சூப்பர் டிலைட் ரெடி!

- இந்திரா பிரகாஷ், வளசரவாக்கம்.



பலே பருப்பு!

தால் புகாரா

தேவை : உளுத்தம் பருப்பு – ½ கிலோ,
தக்காளி சாறு, க்ரீம், நெய், வெண்ணெய்– தலா 100கிராம்,
இஞ்சி, பூண்டு – தலா 30 கிராம் (விழுதாக்கவும்),
மிளகாய்ப் பொடி – 1 ஸ்பூன்,
ஓமம் – ½ ஸ்பூன், உப்பு – தேவைக்கு.



செய்முறை : சுத்தம் செய்த பருப்பை, நன்கு வேக விடவும். வெந்த பருப்பில் தக்காளி, க்ரீம், நெய், வெண்ணெய், உப்பு, காரம், ஓமம் எல்லாவற்றையும் கலந்து கெட்டியாகும் வரை சூடாக்கிப் பரிமாறவும். புஷ்டியான புக்காரா சுவையான சைட்டிஷ்.

– ரம்யா கிருஷ்ணன், புதுக்கோட்டை.

16 Supplement to Mangayar Malar November 2007

தால் புகாரா

தேவை : உளுத்தம் பருப்பு – ½ கிலோ,
தக்காளி சாறு, க்ரீம், நெய், வெண்ணெய்– தலா 100கிராம்,
இஞ்சி, பூண்டு – தலா 30 கிராம் (விழுதாக்கவும்),
மிளகாய்ப் பொடி – 1 ஸ்பூன்,
ஓமம் – ½ ஸ்பூன், உப்பு – தேவைக்கு.



செய்முறை : சுத்தம் செய்த பருப்பை, நன்கு வேக விடவும். வெந்த பருப்பில் தக்காளி, க்ரீம், நெய், வெண்ணெய், உப்பு, காரம், ஓமம் எல்லாவற்றையும் கலந்து கெட்டியாகும் வரை சூடாக்கிப் பரிமாறவும். புஷ்டியான புக்காரா சுவையான சைட்டிஷ்.

– ரம்யா கிருஷ்ணன், புதுக்கோட்டை.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

முந்திரி முறுக்கு

தேவை :

ஊறவைத்து அரைத்த முந்திரி விழுது - ½ கப்,

அரிசி மாவு - 1 கப்,

நெய் - 2 டேபிள் ஸ்பூன்,

என் - 1 ஸ்பூன்,

உப்பு - தேவைக்கு.

செய்முறை : முந்திரி விழுதுடன், இதரச் சாமான்களைச் சேர்த்து, நன்கு பிசையவும். இந்த விழுதை முறுக்கு அச்சில் பிழிய, மொறு மொறு முறுக்கு மணக்கும்.

- சஜனா மஹிமா, கோவை.

பலே பருப்பு!



Supplement to Mangayar Malar November 2007 17

முந்திரி முறுக்கு

தேவை :

ஊறவைத்து அரைத்த முந்திரி விழுது - ½ கப்,

அரிசி மாவு - 1 கப்,

நெய் - 2 டேபிள் ஸ்பூன்,

என் - 1 ஸ்பூன்,

உப்பு - தேவைக்கு.

செய்முறை : முந்திரி விழுதுடன், இதரச் சாமான்களைச் சேர்த்து, நன்கு பிசையவும். இந்த விழுதை முறுக்கு அச்சில் பிழிய, மொறு மொறு முறுக்கு மணக்கும்.

- சஜனா மஹிமா, கோவை.

பலே பருப்பு!





வெற்றிலை அடை

தேவை : புழுங்கலரிசி - 1 கப்,
பச்சைப் பயறு, உளுத்தம் பருப்பு, கடலைப் பருப்பு - தலா ¼ கப்,
வெற்றிலை - 10, பச்சை மிளகாய் - 4,
ஓமம், உப்பு, மல்லி - தேவைக்கு.

செய்முறை : அரிசி பருப்பை, உப்பு காரத்துடன் அரைக்கவும். காம்பு நீக்கி, குறுக்குவாட்டில் நறுக்கிய வெற்றிலையில் மாவை ¼ அங்குலத்திற்கு வைத்து, மற்றொரு இலையால் மூடி, ஏழு நிமிடங்கள் ஆவியில் வைத்து எடுத்தால், காரம், மணம், குணம் நிறைந்த வெற்றிலை அடை தயார்.

- ர.கிருஷ்ணவேணி, வடபழனி.

18 Supplement to Mangayar Malar November 2007



வெற்றிலை அடை

தேவை : புழுங்கலரிசி - 1 கப்,
பச்சைப் பயறு, உளுத்தம் பருப்பு, கடலைப் பருப்பு - தலா ¼ கப்,
வெற்றிலை - 10, பச்சை மிளகாய் - 4,
ஓமம், உப்பு, மல்லி - தேவைக்கு.

செய்முறை : அரிசி பருப்பை, உப்பு காரத்துடன் அரைக்கவும். காம்பு நீக்கி, குறுக்குவாட்டில் நறுக்கிய வெற்றிலையில் மாவை ¼ அங்குலத்திற்கு வைத்து, மற்றொரு இலையால் மூடி, ஏழு நிமிடங்கள் ஆவியில் வைத்து எடுத்தால், காரம், மணம், குணம் நிறைந்த வெற்றிலை அடை தயார்.

- ர.கிருஷ்ணவேணி, வடபழனி.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

துவரம் பருப்பு கார கேக்

தேவை :

துவரம் பருப்பு, உளுத்தம் பருப்பு – தலா 50 கிராம்,
வரமிளகாய் – 2,
பெருங்காயம், உப்பு, தேங்காய்த் துருவல் – சிறிதளவு.

செய்முறை : பருப்புக்களை உப்பு மிளகாயுடன் விழுதாக அரைத்து, தேங்காய்த் துருவல், பெருங்காயம் சேர்த்து, எண்ணெய் தடவிய குக்கர் பாத்திரத்தில் வேகவைக்கவும். ஆறியபின் வில்லைகள் போட்டால், துவரம் கார கேக்கை கேட்டுச் சாப்பிடுவார்கள்.

- ஜெயா சுப்பையாராஜு, தஞ்சாவூர்.



பலே பருப்பு!

Supplement to Mangayar Malar November 2007 19

துவரம் பருப்பு கார கேக்

தேவை :

துவரம் பருப்பு, உளுத்தம் பருப்பு – தலா 50 கிராம்,
வரமிளகாய் – 2,
பெருங்காயம், உப்பு, தேங்காய்த் துருவல் – சிறிதளவு.

செய்முறை : பருப்புக்களை உப்பு மிளகாயுடன் விழுதாக அரைத்து, தேங்காய்த் துருவல், பெருங்காயம் சேர்த்து, எண்ணெய் தடவிய குக்கர் பாத்திரத்தில் வேகவைக்கவும். ஆறியபின் வில்லைகள் போட்டால், துவரம் கார கேக்கை கேட்டுச் சாப்பிடுவார்கள்.

- ஜெயா சுப்பையாராஜு, தஞ்சாவூர்.



பலே பருப்பு!

வேர்க்கடலைப் பொடி



தேவை : வறுத்த வேர்க்கடலை சுத்தம் செய்தது – 2 டம்ளர்,
கல் நீக்கி சுத்தம் செய்து வறுத்த
வெள்ளை எள் – ½ டம்ளர்,
வறுத்த சிகப்பு மிளகாய் – 2,
உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு.

செய்முறை : தனித்தனியாகப் பொடித்த கடலை, எள் இரண்டையும், பொடித்த மிளகாய், உப்பு பெருங்காயத்துடன் கலந்து மிக்ஸியில் ஒரு சுற்று சுற்றவும். புரதம் நிறைந்த பொடி ரெடி.

– மீனாட்சி ஸ்ரீனிவாசன், ஓசூர்.



20 Supplement to Mangayar Malar November 2007

வேர்க்கடலைப் பொடி

தேவை : வறுத்த வேர்க்கடலை சுத்தம் செய்தது – 2 டம்ளர்,
கல் நீக்கி சுத்தம் செய்து வறுத்த
வெள்ளை எள் – ½ டம்ளர்,
வறுத்த சிகப்பு மிளகாய் – 2,
உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு.

செய்முறை : தனித்தனியாகப் பொடித்த கடலை, எள் இரண்டையும், பொடித்த மிளகாய், உப்பு பெருங்காயத்துடன் கலந்து மிக்ஸியில் ஒரு சுற்று சுற்றவும். புரதம் நிறைந்த பொடி ரெடி.

– மீனாட்சி ஸ்ரீனிவாசன், ஓசூர்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

கொள்ளுப் பொடி

தேவை : கொள்ளு – ¼ கிலோ,
பூண்டுச் சாறு – 100 மி. கிராம்,
மிளகாய் வற்றல் –5, மிளகு – 10 கிராம்,
காய்ந்த கறிவேப்பிலை – 50 கிராம், உப்பு – தேவைக்கு.

செய்முறை : சுத்தம் செய்த கொள்ளுடன், பூண்டுச்சாறு கலந்து, மூன்று நாட்கள் வெயிலில் வைக்கவும். மற்ற அயிட்டங்களைத் தனித்தனியாக வறுக்கவும். சாறு வற்றிய கொள்ளுடன், உப்பு, மற்ற பொருள்கள் சேர்த்துப் பொடிக்கவும். சோர்வைப் போக்கும் கொள்ளுப் பொடிக்கு தள்ளுபடியே கிடையாது.

- பி. கஸ்தூரி ஹரிராம், சைதாப்பேட்டை.



பலே பருப்பு!

Supplement to Mangayar Malar November 2007 21

கொள்ளுப் பொடி

தேவை : கொள்ளு – ¼ கிலோ,
பூண்டுச் சாறு – 100 மி. கிராம்,
மிளகாய் வற்றல் –5, மிளகு – 10 கிராம்,
காய்ந்த கறிவேப்பிலை – 50 கிராம், உப்பு – தேவைக்கு.

செய்முறை : சுத்தம் செய்த கொள்ளுடன், பூண்டுச்சாறு கலந்து, மூன்று நாட்கள் வெயிலில் வைக்கவும். மற்ற அயிட்டங்களைத் தனித்தனியாக வறுக்கவும். சாறு வற்றிய கொள்ளுடன், உப்பு, மற்ற பொருள்கள் சேர்த்துப் பொடிக்கவும். சோர்வைப் போக்கும் கொள்ளுப் பொடிக்கு தள்ளுபடியே கிடையாது.

- பி. கஸ்தூரி ஹரிராம், சைதாப்பேட்டை.



பலே பருப்பு!



பயத்தம் பக்கோடா

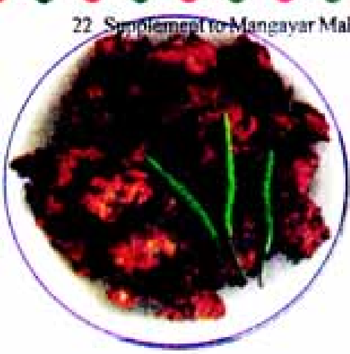
தேவை :

பயத்தம் பருப்பு, கடலைப் பருப்பு – தலா 100கிராம்,
பச்சரிசி, உளுந்து – தலா 1 டேபிள் ஸ்பூன்,
பெரிய வெங்காயம் – 1, பச்சை மிளகாய் – 3,
இஞ்சி, உப்பு, மல்லி,
கறிவேப்பிலை – தேவைக்கு.

செய்முறை : பருப்புகளுடன் அரிசியை ஊறவைத்து மிக்ஸியில் கரகரப்பாக அரைக்கவும். வெங்காயம், இஞ்சி, மிளகாய், உப்பு சேர்த்து பக்கோடாவாகக் கிள்ளிப் போட்டால், வாயில் அள்ளிப் போட்டுக்கச் சொல்லாதோ?

– வாசுகி ஆனந்தன், மதுரை.

22 Supplement to Mangayar Malar November 2007



பயத்தம் பக்கோடா

தேவை :

பயத்தம் பருப்பு, கடலைப் பருப்பு – தலா 100கிராம்,
பச்சரிசி, உளுந்து – தலா 1 டேபிள் ஸ்பூன்,
பெரிய வெங்காயம் – 1, பச்சை மிளகாய் – 3,
இஞ்சி, உப்பு, மல்லி,
கறிவேப்பிலை – தேவைக்கு.

செய்முறை : பருப்புகளுடன் அரிசியை ஊறவைத்து மிக்ஸியில் கரகரப்பாக அரைக்கவும். வெங்காயம், இஞ்சி, மிளகாய், உப்பு சேர்த்து பக்கோடாவாகக் கிள்ளிப் போட்டால், வாயில் அள்ளிப் போட்டுக்கச் சொல்லாதோ?

– வாசுகி ஆனந்தன், மதுரை.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

காரப் பணியாரம்

தேவை : சிவப்பு அரிசி, பச்சரிசி – தலா 2 கப்,
உளுந்து –¾ கப், வெங்காயம் – 1,
காரட், கோஸ் – தலா 50 கிராம்,
உப்பு, ப. மிளகாய், பெருங்காயம் – தேவைக்கு.

செய்முறை : அரிசி, பருப்பை தனித்தனியாக ஊறவைத்து, கரகரப்பாக அரைக்கவும். வதக்கிய காய்களை மாவில் உப்பு காரத்துடன் சேர்க்கவும். நெய் ஊற்றிய பணியாரச் சட்டியில் ஊற்றி திருப்பி விட்டு எடுக்கவும். பட்டுவாடா இல்லாமல் பணியாரம் காலியாகும்.

– கே. ராஜேஸ்வரி, மணப்பாறை.



பலே பருப்பு!

Supplement to Mangayar Malar November 2007 23

காரப் பணியாரம்

தேவை : சிவப்பு அரிசி, பச்சரிசி – தலா 2 கப்,
உளுந்து –¾ கப், வெங்காயம் – 1,
காரட், கோஸ் – தலா 50 கிராம்,
உப்பு, ப. மிளகாய், பெருங்காயம் – தேவைக்கு.

செய்முறை : அரிசி, பருப்பை தனித்தனியாக ஊறவைத்து, கரகரப்பாக அரைக்கவும். வதக்கிய காய்களை மாவில் உப்பு காரத்துடன் சேர்க்கவும். நெய் ஊற்றிய பணியாரச் சட்டியில் ஊற்றி திருப்பி விட்டு எடுக்கவும். பட்டுவாடா இல்லாமல் பணியாரம் காலியாகும்.

– கே. ராஜேஸ்வரி, மணப்பாறை.

பலே பருப்பு!





மோட் உசல்

தேவை : முளைகட்டிய மோட் பருப்பு – 2 கப்,
[டிபார்ட்மெண்டல் கடைகளில் கிடைக்கும்]
நறுக்கிய வெங்காயம் – 2 கப்,
சீரகம் – ½ ஸ்பூன், சாட் மசாலா – 2 ஸ்பூன்.
மிளகாய்த் தூள், வேர்க்கடலைத் தூள் – ¼ ஸ்பூன்,

செய்முறை : எண்ணெய்யில் சீரகம், வெங்காயம் போட்டு வதக்கி மோட் பருப்பைச் சேர்த்துக் குறைந்த தீயில் மசாலா, மிளகாய், உப்பு சேர்த்து வேகவிடவும். வெந்த பருப்பில் மல்லி, வேர்க்கடலைப் பொடி தூவினால் மணக்கும் மோட் உசல் சப்பாத்திக்கு ரெடி.

– எஸ். மஹாலக்ஷ்மி சுப்ரமணியன், காரைக்கால்.

24 Supplement to Mangayar Malar November 2007



மோட் உசல்

தேவை : முளைகட்டிய மோட் பருப்பு – 2 கப்,
[டிபார்ட்மெண்டல் கடைகளில் கிடைக்கும்]
நறுக்கிய வெங்காயம் – 2 கப்,
சீரகம் – ½ ஸ்பூன், சாட் மசாலா – 2 ஸ்பூன்.
மிளகாய்த் தூள், வேர்க்கடலைத் தூள் – ¼ ஸ்பூன்,

செய்முறை : எண்ணெய்யில் சீரகம், வெங்காயம் போட்டு வதக்கி மோட் பருப்பைச் சேர்த்துக் குறைந்த தீயில் மசாலா, மிளகாய், உப்பு சேர்த்து வேகவிடவும். வெந்த பருப்பில் மல்லி, வேர்க்கடலைப் பொடி தூவினால் மணக்கும் மோட் உசல் சப்பாத்திக்கு ரெடி.

– எஸ். மஹாலக்ஷ்மி சுப்ரமணியன், காரைக்கால்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

உளுத்தம் கஞ்சி

தேவை : உளுத்தம் பருப்பு – ¼ கிலோ,
பச்சரிசி – 1 பிடி,
பால்/மோர் – 1 தம்ளர்,
சர்க்கரை/உப்பு – 1 ஸ்பூன்

செய்முறை : பொன்னிறமாக வறுத்த பருப்பு + அரிசியை நைசாகப் பொடிக்கவும். கஞ்சியாக வைத்த இம்மாவில் பால் அல்லது மோர் சேர்த்து தினமும் சாப்பிட்டால் ஹெல்தியான இடுப்பு நிச்சயம் உண்டு.

– கே. லக்ஷ்மி, திருக்காட்டுப்பள்ளி.

பலே பருப்பு!



Supplement to Mangayar Malar November 2007 25

உளுத்தம் கஞ்சி

தேவை : உளுத்தம் பருப்பு – ¼ கிலோ,
பச்சரிசி – 1 பிடி,
பால்/மோர் – 1 தம்ளர்,
சர்க்கரை/உப்பு – 1 ஸ்பூன்

செய்முறை : பொன்னிறமாக வறுத்த பருப்பு + அரிசியை நைசாகப் பொடிக்கவும். கஞ்சியாக வைத்த இம்மாவில் பால் அல்லது மோர் சேர்த்து தினமும் சாப்பிட்டால் ஹெல்தியான இடுப்பு நிச்சயம் உண்டு.

– கே. லக்ஷ்மி, திருக்காட்டுப்பள்ளி.

பலே பருப்பு!





ஸ்பெஷல் ஜாமூன்

தேவையான பொருள்கள் :

உளுத்தம் பருப்பு – 200 கிராம்,
பழுத்த வாழைப்பழம் – 1 [பூவன்]
சர்க்கரை – 200 கிராம்,
உப்பு – 1 சிட்டிகை,
நெய் – 1 டேபிள் ஸ்பூன்

செய்முறை : ஊறவைத்து அரைத்த உளுத்தம் பருப்பில் மசித்த பழத்தைப் போட்டு உப்பு, நெய் சேர்க்கவும். உருண்டைகளாக்கிப் பொரித்த பால்களை, கம்பிப்பாகு வைத்த சர்க்கரை ஜீராவில் ஊறவிட, ஜிலுஜிலு ஜாமூன் ரெடி.

– ஆர். ஆனந்தி, சேலம்.

26 Supplement to Mangayar Malar November 2007



ஸ்பெஷல் ஜாமூன்

தேவையான பொருள்கள் :

உளுத்தம் பருப்பு – 200 கிராம்,
பழுத்த வாழைப்பழம் – 1 [பூவன்]
சர்க்கரை – 200 கிராம்,
உப்பு – 1 சிட்டிகை,
நெய் – 1 டேபிள் ஸ்பூன்

செய்முறை : ஊறவைத்து அரைத்த உளுத்தம் பருப்பில் மசித்த பழத்தைப் போட்டு உப்பு, நெய் சேர்க்கவும். உருண்டைகளாக்கிப் பொரித்த பால்களை, கம்பிப்பாகு வைத்த சர்க்கரை ஜீராவில் ஊறவிட, ஜிலுஜிலு ஜாமூன் ரெடி.

– ஆர். ஆனந்தி, சேலம்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

தானிய லாடு

தேவை : பயறு, உளுந்து, அவல், துவரம் பருப்பு, கடலைப் பருப்பு, பொட்டுக்கடலை, கோதுமை, பச்சரிசி - தலா 100 கிராம், சர்க்கரை - 1½ கிலோ, துருவிய தேங்காய் - 1, சுக்கு, ஏலப்பொடி - சிறிதளவு. நெய் - 2 கப்.

செய்முறை : எல்லா தானியங்களையும் தனித்தனியாக வறுத்து மிஷினில் மாவாக்கவும். தனியாகப் பொடித்த சர்க்கரையுடன் மாவைக் கலந்து, சூடான நெய்யில் வறுத்த தேங்காய் சேர்த்து உருண்டைகள் பிடிக்கவும். சத்தான லாடு படு ஜோர்.

- என். ராஜலட்சுமி, பெரியகுளம்.



பலே பருப்பு!

Supplement to Mangayar Malar November 2007 27

தானிய லாடு

தேவை : பயறு, உளுந்து, அவல், துவரம் பருப்பு, கடலைப் பருப்பு, பொட்டுக்கடலை, கோதுமை, பச்சரிசி - தலா 100 கிராம், சர்க்கரை - 1½ கிலோ, துருவிய தேங்காய் - 1, சுக்கு, ஏலப்பொடி - சிறிதளவு. நெய் - 2 கப்.

செய்முறை : எல்லா தானியங்களையும் தனித்தனியாக வறுத்து மிஷினில் மாவாக்கவும். தனியாகப் பொடித்த சர்க்கரையுடன் மாவைக் கலந்து, சூடான நெய்யில் வறுத்த தேங்காய் சேர்த்து உருண்டைகள் பிடிக்கவும். சத்தான லாடு படு ஜோர்.

- என். ராஜலட்சுமி, பெரியகுளம்.



பலே பருப்பு!



பயத்தம் காரப் புட்டு

தேவை : பயத்தம் பருப்பு - 1 கப்,
பச்சை மிளகாய் - 3,
உப்பு - தேவைக்கு.

செய்முறை : இரண்டு மணி நேரம் ஊறிய பயத்தம் பருப்பை, உப்பு, காரம் சேர்த்து கரகரப்பாக அரைக்கவும். இட்லி போல் வேகவைத்த இக் கலவையை பொடித்து கடுகு, உளுத்தம் பருப்புடன் தாளித்து சாப்பிட, புட்டு, 'பட்பட்'டுனு பறந்திடும்.

- கு. லதா, கும்பகோணம்.

28 Supplement to Mangayar Malar November 2007



பயத்தம் காரப் புட்டு

தேவை : பயத்தம் பருப்பு - 1 கப்,
பச்சை மிளகாய் - 3,
உப்பு - தேவைக்கு.

செய்முறை : இரண்டு மணி நேரம் ஊறிய பயத்தம் பருப்பை, உப்பு, காரம் சேர்த்து கரகரப்பாக அரைக்கவும். இட்லி போல் வேகவைத்த இக் கலவையை பொடித்து கடுகு, உளுத்தம் பருப்புடன் தாளித்து சாப்பிட, புட்டு, 'பட்பட்'டுனு பறந்திடும்.

- கு. லதா, கும்பகோணம்.

என்றும் உங்களுடன் மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

ஸ்வீட் தோசை

தேவை : பச்சரிசி – 2 கப்,
உ. பருப்பு – ½ கப்,
தேங்காய்த் துருவல் – ½ மூடி,
சர்க்கரை – ¼ கப், ஏலம் – சிறிதளவு.

செய்முறை : அரிசி, பருப்பு, தேங்காய் சேர்த்து நைசாக அரைக்கவும். பிறகு சர்க்கரையைக் கரைய விட்டு, ஏலம் சேர்க்கவும். மாவைச் சேர்த்துக் கிளறி, தோசைகளாக வார்க்க சுவை அள்ளும்.

– எஸ். பார்வதம், மதுரை.

பலே பருப்பு!



Supplement to Mangayar Malar November 2007 29

ஸ்வீட் தோசை

தேவை : பச்சரிசி – 2 கப்,
உ. பருப்பு – ½ கப்,
தேங்காய்த் துருவல் – ½ மூடி,
சர்க்கரை – ¼ கப், ஏலம் – சிறிதளவு.

செய்முறை : அரிசி, பருப்பு, தேங்காய் சேர்த்து நைசாக அரைக்கவும். பிறகு சர்க்கரையைக் கரைய விட்டு, ஏலம் சேர்க்கவும். மாவைச் சேர்த்துக் கிளறி, தோசைகளாக வார்க்க சுவை அள்ளும்.

– எஸ். பார்வதம், மதுரை.

பலே பருப்பு!





ஆல்மண்ட் முறுக்கு

தேவையான பொருள்கள்:

பாதாம் பருப்பு – 15, அரிசி மாவு – 2 கப், உப்பு, மிளகாய்த் தூள் – தலா 1 ஸ்பூன், வறுத்த உளுத்தம் மாவு, வெண்ணெய் – தலா 2 ஸ்பூன்

செய்முறை : ஊறி, தோல் நீக்கிய பாதாம் பருப்பை விழுதாக அரைக்கவும். இதர அயிட்டங்களை ஒன்றாகச் சேர்த்து தேவைப்பட்டால் சீரகம் அல்லது எள் சேர்த்துப் பிசைந்து முறுக்கு அச்சில் பிழிந்தால், தீபாவளிக்கு ஜோரான மாப்பிள்ளை முறுக்கு தயார்!

- கோவை தாரா, கோவை.



ஆல்மண்ட் முறுக்கு

தேவையான பொருள்கள்:

பாதாம் பருப்பு – 15, அரிசி மாவு – 2 கப், உப்பு, மிளகாய்த் தூள் – தலா 1 ஸ்பூன், வறுத்த உளுத்தம் மாவு, வெண்ணெய் – தலா 2 ஸ்பூன்

செய்முறை : ஊறி, தோல் நீக்கிய பாதாம் பருப்பை விழுதாக அரைக்கவும். இதர அயிட்டங்களை ஒன்றாகச் சேர்த்து தேவைப்பட்டால் சீரகம் அல்லது எள் சேர்த்துப் பிசைந்து முறுக்கு அச்சில் பிழிந்தால், தீபாவளிக்கு ஜோரான மாப்பிள்ளை முறுக்கு தயார்!

- கோவை தாரா, கோவை.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

உளுத்தம் பருப்பு பூரி

தேவை : உளுத்தம் பருப்பு - 200கிராம்,
கடலைப் பருப்பு - 50 கிராம்,
மைதா - 2 ஆழாக்கு, மிளகாய் வற்றல் - 2,
உப்பு - தேவைக்கு.

செய்முறை : ஊறிய பருப்புக்களை உப்பு, காரம் சேர்த்து அரைத்து, பூரணமாகக் கிளறவும். மைதாவை நீர் விட்டுப் பிசைந்து அப்பளங்களாக இட்டு, நடுவில் பூரணத்தை வைத்து, பூரியாக இட்டுப் பொரித்தால் ஊரைக் கூட்டும் உளுத்தம் பூரி ரெடி.

- கே. ராஜலட்சுமி, நங்கநல்லூர்.



பலே பருப்பு!

Supplement to Mangayar Malar November 2007 31

உளுத்தம் பருப்பு பூரி

தேவை : உளுத்தம் பருப்பு - 200கிராம்,
கடலைப் பருப்பு - 50 கிராம்,
மைதா - 2 ஆழாக்கு, மிளகாய் வற்றல் - 2,
உப்பு - தேவைக்கு.

செய்முறை : ஊறிய பருப்புக்களை உப்பு, காரம் சேர்த்து அரைத்து, பூரணமாகக் கிளறவும். மைதாவை நீர் விட்டுப் பிசைந்து அப்பளங்களாக இட்டு, நடுவில் பூரணத்தை வைத்து, பூரியாக இட்டுப் பொரித்தால் ஊரைக் கூட்டும் உளுத்தம் பூரி ரெடி.

- கே. ராஜலட்சுமி, நங்கநல்லூர்.



பலே பருப்பு!

சன்னா தால் ரைஸ்

தேவை : பச்சரிசி – 2 தம்ளர், கடலைப் பருப்பு – ½ தம்ளர், நறுக்கிய வெங்காயம் – 2, நறுக்கிய தக்காளி – 1, பச்சை மிளகாய் கீறியது – 2, நெய் – 1 ஸ்பூன், பட்டை, ஏலம், கிராம்பு – தாளிக்க.



செய்முறை : அரிசி, பருப்பை தனித்தனியாக ஊறவைத்து, வடிய விடவும். பிரஷர்பேனில் தாளித்த மசாலாவுடன் மிளகாய், வெங்காயம், தக்காளி சேர்த்து வதக்கவும். அதில் அரிசி, பருப்பு, நெய் சேர்த்து உப்புப் போட்டு தண்ணீர் ஊற்றி, ஒரு விசிலில் இறக்கவும். சன்னா தால் ரைஸை குழந்தைகள் சந்தோஷமாக வெளுத்துக் கட்டுவார்கள்.

– பி. பிரேமா, மடிப்பாக்கம்.

32 Supplement to Mangayar Malar November 2007

சன்னா தால் ரைஸ்

தேவை : பச்சரிசி – 2 தம்ளர், கடலைப் பருப்பு – ½ தம்ளர், நறுக்கிய வெங்காயம் – 2, நறுக்கிய தக்காளி – 1, பச்சை மிளகாய் கீறியது – 2, நெய் – 1 ஸ்பூன், பட்டை, ஏலம், கிராம்பு – தாளிக்க.



செய்முறை : அரிசி, பருப்பை தனித்தனியாக ஊறவைத்து, வடிய விடவும். பிரஷர்பேனில் தாளித்த மசாலாவுடன் மிளகாய், வெங்காயம், தக்காளி சேர்த்து வதக்கவும். அதில் அரிசி, பருப்பு, நெய் சேர்த்து உப்புப் போட்டு தண்ணீர் ஊற்றி, ஒரு விசிலில் இறக்கவும். சன்னா தால் ரைஸை குழந்தைகள் சந்தோஷமாக வெளுத்துக் கட்டுவார்கள்.

– பி. பிரேமா, மடிப்பாக்கம்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

உளுத்தம் பருப்பு ஸ்வீட் உருண்டை

தேவை : உளுத்தம் பருப்பு – 1 கிலோ,
சர்க்கரை – 1¼ கிலோ,
கொப்பரை [துருவியது] – 100கிராம்,
நெய் – 1 கப் மாவிற்கு ஒரு கரண்டி கணக்கு.

செய்முறை : உளுத்தம் பருப்பை சிவக்க வறுத்து, பருப்பையும், சர்க்கரையையும் தனித்தனியாக மிஷினில் பொடியாக்கவும். அத்துடன் துருவல் சேர்த்துக் கலக்கவும். நெய்யை சூடாக்கிக் கலவையில் ஊற்றி உருண்டைகள் பிடிக்க, பலே ஜோரான ஸ்வீட்தான்.

– ஈ.டி. ஹேமமாலினி, அயன்புரம்.



பலே பருப்பு!

Supplement to Mangayar Malar November 2007 33

உளுத்தம் பருப்பு ஸ்வீட் உருண்டை

தேவை : உளுத்தம் பருப்பு – 1 கிலோ,
சர்க்கரை – 1¼ கிலோ,
கொப்பரை [துருவியது] – 100கிராம்,
நெய் – 1 கப் மாவிற்கு ஒரு கரண்டி கணக்கு.

செய்முறை : உளுத்தம் பருப்பை சிவக்க வறுத்து, பருப்பையும், சர்க்கரையையும் தனித்தனியாக மிஷினில் பொடியாக்கவும். அத்துடன் துருவல் சேர்த்துக் கலக்கவும். நெய்யை சூடாக்கிக் கலவையில் ஊற்றி உருண்டைகள் பிடிக்க, பலே ஜோரான ஸ்வீட்தான்.

– ஈ.டி. ஹேமமாலினி, அயன்புரம்.



பலே பருப்பு!



தால் பார்லி சூப்

தேவை :

பயத்தம் பருப்பு – 1 கப்,
பார்லி விதைகள் – 2 டேபிள் ஸ்பூன்,
பூண்டு, வெங்காயத்தாள், கேரட், தக்காளி – தலா 1 டேபிள் ஸ்பூன்,
உப்பு, மல்லி, அஜினோமோட்டோ – சிறிதளவு.

செய்முறை : நெய்யில் வதக்கிய பூண்டு, காய்களுடன், இரண்டு மணி நேரம் ஊறிய பருப்பு, பார்லி விதைகள் சேர்த்து பிரஷர் குக் செய்யவும். உப்பு, அஜினோமோட்டோ சேர்த்து, மல்லி சேர்க்க ஆவி பறக்கும் டேஸ்டி சூப் பருகலாமே!

– பி. ராணிபாபு, மேற்கு சைதாப்பேட்டை.

34 Supplement to Mangayar Malar November 2007



தால் பார்லி சூப்

தேவை :

பயத்தம் பருப்பு – 1 கப்,
பார்லி விதைகள் – 2 டேபிள் ஸ்பூன்,
பூண்டு, வெங்காயத்தாள், கேரட், தக்காளி – தலா 1 டேபிள் ஸ்பூன்,
உப்பு, மல்லி, அஜினோமோட்டோ – சிறிதளவு.

செய்முறை : நெய்யில் வதக்கிய பூண்டு, காய்களுடன், இரண்டு மணி நேரம் ஊறிய பருப்பு, பார்லி விதைகள் சேர்த்து பிரஷர் குக் செய்யவும். உப்பு, அஜினோமோட்டோ சேர்த்து, மல்லி சேர்க்க ஆவி பறக்கும் டேஸ்டி சூப் பருகலாமே!

– பி. ராணிபாபு, மேற்கு சைதாப்பேட்டை.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பாசிப் பருப்பு கேசரி

தேவை : பாசிப் பருப்பு, சர்க்கரை – தலா 1 கப்,
துருவிய தேங்காய் – ½ கப்,
கலர், ஏலம், நெய், முந்திரி – தேவைக்கு.

செய்முறை : பொன்னிறமாக வறுத்த பருப்பை, ஒரு மணி நேரம் ஊறவைத்து அரைக்கவும். நெய்யில் வதக்கிய தேங்காயுடன், ஏலம் முந்திரி சேர்க்கவும். கம்பிப்பாகு சர்க்கரையில், பருப்பு விழுதை சிறிது நெய் சேர்த்துக் கிளறவும். பிறகு எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகச் சேர்க்க கலர்ஃபுல் கேசரி கமகமக்கும்.

- எம். பூங்கோதை, கே.கே. நகர்.



பலே பருப்பு!

Supplement to Mangayar Malar November 2007 35

பாசிப் பருப்பு கேசரி

தேவை : பாசிப் பருப்பு, சர்க்கரை – தலா 1 கப்,
துருவிய தேங்காய் – ½ கப்,
கலர், ஏலம், நெய், முந்திரி – தேவைக்கு.

செய்முறை : பொன்னிறமாக வறுத்த பருப்பை, ஒரு மணி நேரம் ஊறவைத்து அரைக்கவும். நெய்யில் வதக்கிய தேங்காயுடன், ஏலம் முந்திரி சேர்க்கவும். கம்பிப்பாகு சர்க்கரையில், பருப்பு விழுதை சிறிது நெய் சேர்த்துக் கிளறவும். பிறகு எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகச் சேர்க்க கலர்ஃபுல் கேசரி கமகமக்கும்.

- எம். பூங்கோதை, கே.கே. நகர்.



பலே பருப்பு!

தடுகா டால்

தேவை : துவரம் பருப்பு, பயத்தம் பருப்பு, மைசூர் பருப்பு – தலா 1 கப், வெண்டைக்காய் – 10, இஞ்சி, பூண்டு விழுது – 1½ ஸ்பூன், தக்காளி, சிவப்பு மிளகாய், பச்சை மிளகாய்– தலா 2, வெங்காயம் – 1, பட்டை, சோம்பு, மல்லி – சிறிதளவு, உப்பு – தேவைக்கு.



செய்முறை : பிரஷர்பேனில், எண்ணெய் ஊற்றி மசாலா, மிளகாயை வதக்கி, பருப்புகளைக் கொட்டி வேகவிடவும். இஞ்சி, பூண்டு விழுதுடன், வெங்காயம், தக்காளி சேர்த்து வதக்கவும். இரண்டாக நறுக்கிய வெண்டைக்காயைப் பொரித்து, மசாலா விழுது, பருப்புகளுடன் உப்பு சேர்த்துக் கொதிக்க வைக்க, சூப்பர் சைட்டிஷ் போங்கள்.

– சியாமளா சுவாமிநாதன், திருவனந்தபுரம்.

36 Supplement to Mangayar Malar November 2007

தடுகா டால்

தேவை : துவரம் பருப்பு, பயத்தம் பருப்பு, மைசூர் பருப்பு – தலா 1 கப், வெண்டைக்காய் – 10, இஞ்சி, பூண்டு விழுது – 1½ ஸ்பூன், தக்காளி, சிவப்பு மிளகாய், பச்சை மிளகாய்– தலா 2, வெங்காயம் – 1, பட்டை, சோம்பு, மல்லி – சிறிதளவு, உப்பு – தேவைக்கு.



செய்முறை : பிரஷர்பேனில், எண்ணெய் ஊற்றி மசாலா, மிளகாயை வதக்கி, பருப்புகளைக் கொட்டி வேகவிடவும். இஞ்சி, பூண்டு விழுதுடன், வெங்காயம், தக்காளி சேர்த்து வதக்கவும். இரண்டாக நறுக்கிய வெண்டைக்காயைப் பொரித்து, மசாலா விழுது, பருப்புகளுடன் உப்பு சேர்த்துக் கொதிக்க வைக்க, சூப்பர் சைட்டிஷ் போங்கள்.

– சியாமளா சுவாமிநாதன், திருவனந்தபுரம்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பருப்பு ஓயிட் பூரி

தேவை : புழுங்கலரிசி – ½ கிலோ,
துவரம் பருப்பு – 200 கிராம்,
உப்பு, சீரகம் – தலா 1 ஸ்பூன்.

செய்முறை : அரிசி, பருப்பை தனித்தனியே ஊறவைத்து நைசாக அரைக்கவும். உப்பு, சீரகம் சேர்த்து மாவுடன் கலந்து, வடை போல் மெல்லிய துணியில் தட்டி, எண்ணெய்யில் பொரிக்கவும். சட்னியுடன் சாப்பிட்டால் ஆஹா, ஓஹோ ஓயிட் பூரிதான்.

– பி. ரமாதேவி, கும்பகோணம்.



பலே பருப்பு!

Supplement to Mangayar Malar November 2007 37

பருப்பு ஓயிட் பூரி

தேவை : புழுங்கலரிசி – ½ கிலோ,
துவரம் பருப்பு – 200 கிராம்,
உப்பு, சீரகம் – தலா 1 ஸ்பூன்.

செய்முறை : அரிசி, பருப்பை தனித்தனியே ஊறவைத்து நைசாக அரைக்கவும். உப்பு, சீரகம் சேர்த்து மாவுடன் கலந்து, வடை போல் மெல்லிய துணியில் தட்டி, எண்ணெய்யில் பொரிக்கவும். சட்னியுடன் சாப்பிட்டால் ஆஹா, ஓஹோ ஓயிட் பூரிதான்.

– பி. ரமாதேவி, கும்பகோணம்.



பலே பருப்பு!



மூங்தால் அப்பளம்

தேவை : பாசிப் பருப்பு – 200 கிராம்,
மைதா மாவு – 50 கிராம்,
தேங்காய் எண்ணெய் – 4 ஸ்பூன்,
பச்சை மிளகாய் – 4,
உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு.

செய்முறை : பயத்தம் பருப்பை, வெறும் வாணலியில் வறுத்துப் பொடியாக்கவும். உப்பு, காரம், பெருங்காய விழுதை மாவுடன் கலந்து, ஒரு மணி நேரம் ஊறியபின், அப்பளங்களாக இட்டு, நிழலில் காயவைத்து, பிறகு இளம்வெயிலில் காயவைத்து, தேவைப்படும் பொழுது மூங்தால் அப்பளத்தைப் பொரித்துச் சாப்பிடலாம்.

- ஜே. சங்கீதா, மேற்கு மாம்பலம்.

38 Supplement to Mangayar Malar November 2007



மூங்தால் அப்பளம்

தேவை : பாசிப் பருப்பு – 200 கிராம்,
மைதா மாவு – 50 கிராம்,
தேங்காய் எண்ணெய் – 4 ஸ்பூன்,
பச்சை மிளகாய் – 4,
உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு.

செய்முறை : பயத்தம் பருப்பை, வெறும் வாணலியில் வறுத்துப் பொடியாக்கவும். உப்பு, காரம், பெருங்காய விழுதை மாவுடன் கலந்து, ஒரு மணி நேரம் ஊறியபின், அப்பளங்களாக இட்டு, நிழலில் காயவைத்து, பிறகு இளம்வெயிலில் காயவைத்து, தேவைப்படும் பொழுது மூங்தால் அப்பளத்தைப் பொரித்துச் சாப்பிடலாம்.

- ஜே. சங்கீதா, மேற்கு மாம்பலம்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

கல்கண்டு வடை

தேவை : உளுத்தம் பருப்பு - ½ கிலோ,
துருவிய தேங்காய் - ½ மூடி,
கல்கண்டு - 350 கிராம், ஏலம் - சிறிதளவு.

செய்முறை : ஒரு மணி நேரம் ஊறிய பருப்பை தண்ணீர் விடாமல் அரைக்கவும். பாதி அரவையில், பொடித்த கல்கண்டு, ஏலம், தேங்காய் கலந்து பந்தாக அரைக்கவும். வடைகளாகத் தட்டிப் பொரித்தெடுக்க, நிமிஷமாய்க் கல்கண்டு வடை காணாமல் போய்விடும்.

- வெ. விஜயலட்சுமி வெங்கடாசலம்,
தென் எலப்பாக்கம்.



பலே பருப்பு!

Supplement to Mangayar Malar November 2007 39

கல்கண்டு வடை

தேவை : உளுத்தம் பருப்பு - ½ கிலோ,
துருவிய தேங்காய் - ½ மூடி,
கல்கண்டு - 350 கிராம், ஏலம் - சிறிதளவு.

செய்முறை : ஒரு மணி நேரம் ஊறிய பருப்பை தண்ணீர் விடாமல் அரைக்கவும். பாதி அரவையில், பொடித்த கல்கண்டு, ஏலம், தேங்காய் கலந்து பந்தாக அரைக்கவும். வடைகளாகத் தட்டிப் பொரித்தெடுக்க, நிமிஷமாய்க் கல்கண்டு வடை காணாமல் போய்விடும்.

- வெ. விஜயலட்சுமி வெங்கடாசலம்,
தென் எலப்பாக்கம்.

பலே பருப்பு!



சோளவெஜ் போந்தியா

தேவை : மக்காச் சோள பருப்பு - 1 ஆழாக்கு (ரவை), நறுக்கிய கோட், பீன்ஸ், பட்டாணி, முந்திரி - தலா 1 டேபிள் ஸ்பூன், பச்சை மிளகாய் - 2, பட்டை, லவங்கம், ஏலம் - சிறிதளவு, இஞ்சி, பூண்டு விழுது - 1 ஸ்பூன் உப்பு - தேவைக்கு.



செய்முறை : குக்கரில் எண்ணெய் விட்டு, முந்திரி, மசாலா வறுத்தபின், காய்களையும் வதக்கி, சோள ரவையைக் கொட்டி, உப்பு சேர்த்து தோசை மாவு பதத்திற்கு கரைத்து அரை மணி நேரம் ஊறவிடவும். குழிவான நான்ஸ்டிக் தவாவில், ஒரு கரண்டி எண்ணெய் விட்டு அரை வாணலிக்கு மாவை ஊற்றி மூடி நன்கு வேகவிடவும். சிவக்க வெந்ததும் திருப்பி விட்டு, ஆறியபின் வில்லைகள் போட போந்தியா தயார்!

- சி. கல்யாணி, தி. நகர்.

40 Supplement to Mangayar Malar November 2007

சோளவெஜ் போந்தியா

தேவை : மக்காச் சோள பருப்பு - 1 ஆழாக்கு (ரவை), நறுக்கிய கோட், பீன்ஸ், பட்டாணி, முந்திரி - தலா 1 டேபிள் ஸ்பூன், பச்சை மிளகாய் - 2, பட்டை, லவங்கம், ஏலம் - சிறிதளவு, இஞ்சி, பூண்டு விழுது - 1 ஸ்பூன் உப்பு - தேவைக்கு.



செய்முறை : குக்கரில் எண்ணெய் விட்டு, முந்திரி, மசாலா வறுத்தபின், காய்களையும் வதக்கி, சோள ரவையைக் கொட்டி, உப்பு சேர்த்து தோசை மாவு பதத்திற்கு கரைத்து அரை மணி நேரம் ஊறவிடவும். குழிவான நான்ஸ்டிக் தவாவில், ஒரு கரண்டி எண்ணெய் விட்டு அரை வாணலிக்கு மாவை ஊற்றி மூடி நன்கு வேகவிடவும். சிவக்க வெந்ததும் திருப்பி விட்டு, ஆறியபின் வில்லைகள் போட போந்தியா தயார்!

- சி. கல்யாணி, தி. நகர்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பச்சை கோசம்பரி

தேவை : பயத்தம் பருப்பு – 100 கிராம்,
கேரட், மாங்காய், வெள்ளரித் துருவல் – தலா 1 டேபிள் ஸ்பூன்,
சிவப்பு மிளகாய் – 2, கறிவேப்பிலை, மல்லி, உப்பு – தேவைக்கு.
தேங்காய்த் துருவல் – 2 டேபிள் ஸ்பூன்,
எலுமிச்சைச் சாறு – 1ஸ்பூன்.

செய்முறை : பதினைந்து நிமிடங்கள் ஊறிய பருப்பில், காய், உப்பு கலந்து, தாளித்துக் கொட்டவும். தேங்காய்த் துருவல், எலுமிச்சைச் சாறு சேர்க்க ஃப்ரெஷ் கோசம்பரிக்கு 'ஓ' போடுவார்கள்.

– எஸ். மீனா, ஸ்ரீரங்கம்.



பலே பருப்பு!

Supplement to Mangayar Malar November 2007 41

பச்சை கோசம்பரி

தேவை : பயத்தம் பருப்பு – 100 கிராம்,
கேரட், மாங்காய், வெள்ளரித் துருவல் – தலா 1 டேபிள் ஸ்பூன்,
சிவப்பு மிளகாய் – 2, கறிவேப்பிலை, மல்லி, உப்பு – தேவைக்கு.
தேங்காய்த் துருவல் – 2 டேபிள் ஸ்பூன்,
எலுமிச்சைச் சாறு – 1ஸ்பூன்.

செய்முறை : பதினைந்து நிமிடங்கள் ஊறிய பருப்பில், காய், உப்பு கலந்து, தாளித்துக் கொட்டவும். தேங்காய்த் துருவல், எலுமிச்சைச் சாறு சேர்க்க ஃப்ரெஷ் கோசம்பரிக்கு 'ஓ' போடுவார்கள்.

– எஸ். மீனா, ஸ்ரீரங்கம்.



பலே பருப்பு!



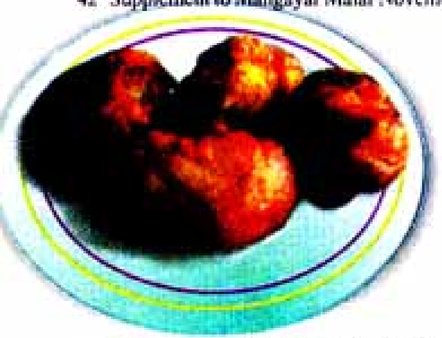
பூரண அப்பம்

தேவை : மைதா – 1 கப்,
கடலைப் பருப்பு – 1½ கப்,
வெல்லம் – ¾ கப்,
நல்லெண்ணெய் – 2 ஸ்பூன்,
ஏலம் – சிறிதளவு.

செய்முறை : கின்னுப் பதத்தில் வேகவைத்த பருப்பை, நீரில்லாமல் மிக்ஸியில் பொடித்து, கம்பிப் பதத்தில் இருக்கும் வெல்லப்பாகில் கொட்டி, உருண்டைகளாக்கவும். மைதா மாவை எண்ணெய் சேர்த்துப் பிசைந்து 30 நிமிடங்கள் ஊறவைக்கவும். கோலி அளவு மாவை இலையில் பரத்தி, நடுவில் பருப்பு உருண்டைகளை வைத்து மூடவும். இதை அதிரசம் போல் தட்டி, எண்ணெய்யில் பொரிக்க அசத்தும் அப்பம் தயார்.

– ஜெயசுந்தரி, சென்னை.

42 Supplement to Mangayar Malar November 2007



பூரண அப்பம்

தேவை : மைதா – 1 கப்,
கடலைப் பருப்பு – 1½ கப்,
வெல்லம் – ¾ கப்,
நல்லெண்ணெய் – 2 ஸ்பூன்,
ஏலம் – சிறிதளவு.

செய்முறை : கின்னுப் பதத்தில் வேகவைத்த பருப்பை, நீரில்லாமல் மிக்ஸியில் பொடித்து, கம்பிப் பதத்தில் இருக்கும் வெல்லப்பாகில் கொட்டி, உருண்டைகளாக்கவும். மைதா மாவை எண்ணெய் சேர்த்துப் பிசைந்து 30 நிமிடங்கள் ஊறவைக்கவும். கோலி அளவு மாவை இலையில் பரத்தி, நடுவில் பருப்பு உருண்டைகளை வைத்து மூடவும். இதை அதிரசம் போல் தட்டி, எண்ணெய்யில் பொரிக்க அசத்தும் அப்பம் தயார்.

– ஜெயசுந்தரி, சென்னை.

என்றும் உங்களுடன் மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

கருகுப் புட்டு

தேவை : கடலைப் பருப்பு – 100 கிராம்,
வெல்லம், மைதா மாவு– தலா 200 கிராம்,
ரவை – 50 கிராம், கசகசா – 1ஸ்பூன்,
ஏலம், கேசரி பவுடர் – தேவைக்கு.

செய்முறை : வறுத்துப் பொடித்த பருப்புடன், ரவை கலந்து, சுத்தம் செய்த வெல்லப்பாகில் கொட்டிக் கிளறி, நிறம், ஏலம் சேர்த்து உருண்டைகளாக்கவும். மைதாவில் சிறிது ரவை சேர்த்துப் பிசைந்து, பூரியாக இட்டு, நடுவில் உருண்டைகளை வைத்து மூடி, தட்டவும். பொன்னிற மொறு, மொறு கருகுப்புட்டு சட்டுனு ரெடி.

– வசந்தா வேணுகோபால், கோடம்பாக்கம்.



பலே பருப்பு!

Supplement to Mangayar Malar November 2007 43

கருகுப் புட்டு

தேவை : கடலைப் பருப்பு – 100 கிராம்,
வெல்லம், மைதா மாவு– தலா 200 கிராம்,
ரவை – 50 கிராம், கசகசா – 1ஸ்பூன்,
ஏலம், கேசரி பவுடர் – தேவைக்கு.

செய்முறை : வறுத்துப் பொடித்த பருப்புடன், ரவை கலந்து, சுத்தம் செய்த வெல்லப்பாகில் கொட்டிக் கிளறி, நிறம், ஏலம் சேர்த்து உருண்டைகளாக்கவும். மைதாவில் சிறிது ரவை சேர்த்துப் பிசைந்து, பூரியாக இட்டு, நடுவில் உருண்டைகளை வைத்து மூடி, தட்டவும். பொன்னிற மொறு, மொறு கருகுப்புட்டு சட்டுனு ரெடி.

– வசந்தா வேணுகோபால், கோடம்பாக்கம்.



பலே பருப்பு!

தாக்குர்சி கோடே



தேவை : கடலைப் பருப்பு (மாவாக்கியது) - 2 கப், உடைத்த கோதுமை -½ கப், தனியா, சீரகம், மிளகு, கரம் மசாலா - தூள் தலா 1 ஸ்பூன், சமையல் சோடா - ½ ஸ்பூன், இஞ்சி, பச்சை மிளகாய் விழுது - சேர்த்து 2 ஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு.

செய்முறை : எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகப் போட்டு, ஒரு ஸ்பூன் எண்ணெய் சேர்த்து பக்கோடா போல் கிள்ளிப் போடவும். குஜராத்தில் இருக்கும் கிருஷ்ணன் கோயில் பிரசாதமான, கோடே நம்ம வீட்டிலேயே கிடைக்கும்.

- சியாமளா ராமசாமி, மைலாப்பூர்.

44 Supplement to Mangayar Malar November 2007

தாக்குர்சி கோடே

தேவை : கடலைப் பருப்பு (மாவாக்கியது) - 2 கப், உடைத்த கோதுமை -½ கப், தனியா, சீரகம், மிளகு, கரம் மசாலா - தூள் தலா 1 ஸ்பூன், சமையல் சோடா - ½ ஸ்பூன், இஞ்சி, பச்சை மிளகாய் விழுது - சேர்த்து 2 ஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு.

செய்முறை : எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகப் போட்டு, ஒரு ஸ்பூன் எண்ணெய் சேர்த்து பக்கோடா போல் கிள்ளிப் போடவும். குஜராத்தில் இருக்கும் கிருஷ்ணன் கோயில் பிரசாதமான, கோடே நம்ம வீட்டிலேயே கிடைக்கும்.

- சியாமளா ராமசாமி, மைலாப்பூர்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



உலர் பழ அடை

தேவை : புழுங்கல் அரிசி - 1 கப்,
அத்தி, பேரீச்சம் பழங்கள் - தலா 4 துண்டுகள்.
பாதாம், பிஸ்தா - தலா 50 கிராம்,
செர்ரி, முந்திரி - தலா 10,
ஆல்பகோடாப் பழம் - 6, நெய் - தேவைக்கு.

செய்முறை : ஒரு மணி நேரம் ஊறவைத்த அரிசியுடன், ஊறி தோல் நீக்கிய பாதாம், மற்றும் ஊறிய பருப்புகள், பழங்கள் எல்லாவற்றையும் தனித்தனியாக அரைத்துக் கலக்கவும். தவாவில் சிறு அடைகளாகத் தட்டி நெய் விட்டு, சிவக்க எடுத்தால் 'பலே பழ அடை' என்பார்கள்.

- வே. சித்ரா, கும்மிடிப்பூண்டி.



பலே பருப்பு!

Supplement to Mangayar Malar November 2007 45

உலர் பழ அடை

தேவை : புழுங்கல் அரிசி - 1 கப்,
அத்தி, பேரீச்சம் பழங்கள் - தலா 4 துண்டுகள்.
பாதாம், பிஸ்தா - தலா 50 கிராம்,
செர்ரி, முந்திரி - தலா 10,
ஆல்பகோடாப் பழம் - 6, நெய் - தேவைக்கு.

செய்முறை : ஒரு மணி நேரம் ஊறவைத்த அரிசியுடன், ஊறி தோல் நீக்கிய பாதாம், மற்றும் ஊறிய பருப்புகள், பழங்கள் எல்லாவற்றையும் தனித்தனியாக அரைத்துக் கலக்கவும். தவாவில் சிறு அடைகளாகத் தட்டி நெய் விட்டு, சிவக்க எடுத்தால் 'பலே பழ அடை' என்பார்கள்.

வே. சித்ரா, கும்மிடிப்பூண்டி.



பலே பருப்பு!



பாசிப் பருப்பு சோயா உருண்டை

தேவை : பாசிப் பருப்பு, சோயா பருப்பு – தலா 1 கப், சர்க்கரை, நெய் – தலா 2 கப், நெய், ஏலம், முந்திரி – தேவைக்கு.

செய்முறை : வறுத்த பருப்புகளையும், சர்க்கரையையும் தனித்தனியாக அரைக்கவும். நெய்யைச் சுடவைத்து, வறுத்த முந்திரி, ஏலம் கலந்த கலவையில் ஊற்றி உருட்டினால் அட்டகாசமான உருண்டைகள் எல்லோரையும் கவரும். - ஜெயலட்சுமி கோபாலன், சிட்லபாக்கம்.

46 Supplement to Mangayar Malar November 2007



பாசிப் பருப்பு சோயா உருண்டை

தேவை : பாசிப் பருப்பு, சோயா பருப்பு – தலா 1 கப், சர்க்கரை, நெய் – தலா 2 கப், நெய், ஏலம், முந்திரி – தேவைக்கு.

செய்முறை : வறுத்த பருப்புகளையும், சர்க்கரையையும் தனித்தனியாக அரைக்கவும். நெய்யைச் சுடவைத்து, வறுத்த முந்திரி, ஏலம் கலந்த கலவையில் ஊற்றி உருட்டினால் அட்டகாசமான உருண்டைகள் எல்லோரையும் கவரும். - ஜெயலட்சுமி கோபாலன், சிட்லபாக்கம்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பரங்கிப் பருப்பு கேக்

தேவை : பதப்படுத்தப்பட்ட பரங்கிப் பருப்பு உரித்தது – 1 கப்,
பால் – 1 லிட்டர்,
சர்க்கரை – 450 கிராம்,
நெய் – ¾ கப்,
பாதாம், முந்திரி [சீவியது] – தலா 8, ஏலத்தூள் – 1 ஸ்பூன்.

செய்முறை : ஊறவைத்து அரைத்த பரங்கிப் பருப்போடு, பால், நெய், சர்க்கரை சேர்த்துக் கிளறி, நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டி சமப்படுத்தி, முந்திரி, பாதாமால் அலங்கரித்து, வில்லைகள் போடவும்.

– ஜே. ஸ்வேதா, சேலம்.



பலே பருப்பு!

Supplement to Mangayar Malar November 2007 47

பரங்கிப் பருப்பு கேக்

தேவை : பதப்படுத்தப்பட்ட பரங்கிப் பருப்பு உரித்தது – 1 கப்,
பால் – 1 லிட்டர்,
சர்க்கரை – 450 கிராம்,
நெய் – ¾ கப்,
பாதாம், முந்திரி [சீவியது] – தலா 8, ஏலத்தூள் – 1 ஸ்பூன்.

செய்முறை : ஊறவைத்து அரைத்த பரங்கிப் பருப்போடு, பால், நெய், சர்க்கரை சேர்த்துக் கிளறி, நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டி சமப்படுத்தி, முந்திரி, பாதாமால் அலங்கரித்து, வில்லைகள் போடவும்.

– ஜே. ஸ்வேதா, சேலம்.



பலே பருப்பு!

பாப்டி



தேவை : பயத்தம் பருப்பு – ¼ கிலோ,
பொட்டுக்கடலை – ¼ கிலோ,
வறுத்துப் பொடித்த ஓமம் – 1 டேபிள் ஸ்பூன்,
உப்பு – தேவைக்கு.

செய்முறை : பருப்புக்களை சூடுபறக்கப் புரட்டி மிஷினில் மாவாக்கவும். ஓமம், உப்புடன் ஒரு ஸ்பூன் வெண்ணெய் கலந்து, நாடா அச்சில் பிழியவும். கரகரப்பான பாப்டி வாயில் போட்டால் கரையும்.

– ஆர். பார்வதி, அம்பத்தூர்.



48 Supplement to Mangayar Malar November 2007

பாப்டி

தேவை : பயத்தம் பருப்பு – ¼ கிலோ,
பொட்டுக்கடலை – ¼ கிலோ,
வறுத்துப் பொடித்த ஓமம் – 1 டேபிள் ஸ்பூன்,
உப்பு – தேவைக்கு.

செய்முறை : பருப்புக்களை சூடுபறக்கப் புரட்டி மிஷினில் மாவாக்கவும். ஓமம், உப்புடன் ஒரு ஸ்பூன் வெண்ணெய் கலந்து, நாடா அச்சில் பிழியவும். கரகரப்பான பாப்டி வாயில் போட்டால் கரையும்.

– ஆர். பார்வதி, அம்பத்தூர்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

தேன் மிட்டாய்

தேவை :

பச்சரிசி, உளுத்தம் பருப்பு – தலா 1 கப்,
சர்க்கரை – 5 கப், எண்ணெய் – பொரிக்க.

செய்முறை: ஊறிய அரிசி, உளுந்தை தனித்தனியாக பந்தாக அரைக்கவும். இதை பூந்திகளாகத் தேய்க்கவும். கலர் சேர்த்த கம்பிப்பத சர்க்கரைப் பாகில் பூந்திகளைக் கொட்டிக் கிளறவும். தேன் மிட்டாய் சிறுவர்களைத் தேடி வரச் செய்யுமே!

- ஆர்.அனிதா, பட்டுக்கோட்டை.

பலே பருப்பு!



Supplement to Mangayar Malar November 2007 49

தேன் மிட்டாய்

தேவை :

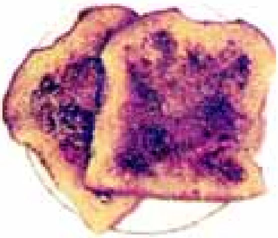
பச்சரிசி, உளுத்தம் பருப்பு – தலா 1 கப்,
சர்க்கரை – 5 கப், எண்ணெய் – பொரிக்க.

செய்முறை: ஊறிய அரிசி, உளுந்தை தனித்தனியாக பந்தாக அரைக்கவும். இதை பூந்திகளாகத் தேய்க்கவும். கலர் சேர்த்த கம்பிப்பத சர்க்கரைப் பாகில் பூந்திகளைக் கொட்டிக் கிளறவும். தேன் மிட்டாய் சிறுவர்களைத் தேடி வரச் செய்யுமே!

- ஆர்.அனிதா, பட்டுக்கோட்டை.

பலே பருப்பு!





பாசிப் பருப்பு பிரட் டோஸ்ட்

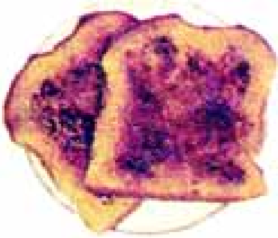
தேவை :

ஊறவைத்த பாசிப் பருப்பு – 1 கப்,
பிரட் ஸ்லைஸ் – 6, பச்சை மிளகாய் – 2,
பூண்டுப் பல் – 4, நறுக்கிய மல்லி – சிறிதளவு,
உப்பு – தேவைக்கு.

செய்முறை : பிரட்டைத் தவிர எல்லாவற்றையும் கரகரப்பாக அரைக்கவும். அந்த விழுதை பிரட் ஸ்லைஸின்மேல் நன்கு தடவி, தவாவில் நெய் சேர்த்து டோஸ்ட் செய்யவும். பறந்து போகுமே டேஸ்டி டோஸ்ட்.

– என். மாலதி, ஆழ்வார் திருநகர்.

50 Supplement to Mangayar Malar November 2007



பாசிப் பருப்பு பிரட் டோஸ்ட்

தேவை :

ஊறவைத்த பாசிப் பருப்பு – 1 கப்,
பிரட் ஸ்லைஸ் – 6, பச்சை மிளகாய் – 2,
பூண்டுப் பல் – 4, நறுக்கிய மல்லி – சிறிதளவு,
உப்பு – தேவைக்கு.

செய்முறை : பிரட்டைத் தவிர எல்லாவற்றையும் கரகரப்பாக அரைக்கவும். அந்த விழுதை பிரட் ஸ்லைஸின்மேல் நன்கு தடவி, தவாவில் நெய் சேர்த்து டோஸ்ட் செய்யவும். பறந்து போகுமே டேஸ்டி டோஸ்ட்.

– என். மாலதி, ஆழ்வார் திருநகர்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

சுண்டை, பாசி சூப்

தேவை : சுண்டைக்காய் – 1 கைப்பிடி,
பாசிப்பருப்பு – 1 கப், பால் – ½ கப்,
சி.வெங்காயம், தக்காளி, பச்சை மிளகாய் – தலா 1,
உப்பு, மல்லி – தேவைக்கு.

செய்முறை : குழைய வெந்த பருப்புடன், நெய்யில் வதக்கிய சுண்டைக்காய், மிளகாய் சேர்த்து நறுக்கிய காய், உப்புடன் நன்கு கொதிக்கவிடவும். சிறிது ஆறியபின் பால் சேர்த்து, தேவைப்பட்டால் வெல்லம்/சர்க்கரை சேர்த்துப் பருக, சோர்வு ஓடியே போய்விடும்.

- சரோஜா வாஞ்சி, பெங்களூர்.



பலே பருப்பு!

Supplement to Mangayar Malar November 2007 51

சுண்டை, பாசி சூப்

தேவை : சுண்டைக்காய் – 1 கைப்பிடி,
பாசிப்பருப்பு – 1 கப், பால் – ½ கப்,
சி.வெங்காயம், தக்காளி, பச்சை மிளகாய் – தலா 1,
உப்பு, மல்லி – தேவைக்கு.

செய்முறை : குழைய வெந்த பருப்புடன், நெய்யில் வதக்கிய சுண்டைக்காய், மிளகாய் சேர்த்து நறுக்கிய காய், உப்புடன் நன்கு கொதிக்கவிடவும். சிறிது ஆறியபின் பால் சேர்த்து, தேவைப்பட்டால் வெல்லம்/சர்க்கரை சேர்த்துப் பருக, சோர்வு ஓடியே போய்விடும்.

- சரோஜா வாஞ்சி, பெங்களூர்.



பலே பருப்பு!

கிச்சடா



தேவை : பாசிப் பருப்பு, உளுத்தம் பருப்பு, கடலைப் பருப்பு, துவரம் பருப்பு, கோதுமை [இரண்டாக உடைத்தது] – தலா 50 கிராம், பச்சரிசி – ½ கிலோ, நெய் – 50 கிராம், தேங்காய் – 2 [பாலெடுக்கவும்], நீளவாக்கில் நறுக்கிய வெங்காயம் – 1 கப், இஞ்சி, பூண்டு விழுது – 1 டேபிள் ஸ்பூன், உப்பு – தேவைக்கு.

செய்முறை : வறுத்த பருப்புகளை தேங்காய்ப் பாலில் வேகவிடவும். பாதி வேகும் பொழுது, அரிசி, வெங்காயம், மசாலா தாளிப்பையும் உப்புடன் சேர்த்து வேகவிடவும். 'கமகம' கிச்சடா ரெடி!

– எம். பானுமதி, திருச்சி.

52 Supplement to Mangayar Malar November 2007

கிச்சடா



தேவை : பாசிப் பருப்பு, உளுத்தம் பருப்பு, கடலைப் பருப்பு, துவரம் பருப்பு, கோதுமை [இரண்டாக உடைத்தது] – தலா 50 கிராம், பச்சரிசி – ½ கிலோ, நெய் – 50 கிராம், தேங்காய் – 2 [பாலெடுக்கவும்], நீளவாக்கில் நறுக்கிய வெங்காயம் – 1 கப், இஞ்சி, பூண்டு விழுது – 1 டேபிள் ஸ்பூன், உப்பு – தேவைக்கு.

செய்முறை : வறுத்த பருப்புகளை தேங்காய்ப் பாலில் வேகவிடவும். பாதி வேகும் பொழுது, அரிசி, வெங்காயம், மசாலா தாளிப்பையும் உப்புடன் சேர்த்து வேகவிடவும். 'கமகம' கிச்சடா ரெடி!

– எம். பானுமதி, திருச்சி.

என்றும் உங்களுடன் மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

காஜூ கஜரா

தேவை :

கடலைப் பருப்பு, பயத்தம் பருப்பு, முந்திரி பருப்பு - தலா 100 கிராம், சர்க்கரை - 200 கிராம், நெய் - 300 கிராம், தேங்காய்த் துருவல் - 1கப், பொடித்த ஜாதி, ஏலம் - சிறிதளவு.

செய்முறை : தனித்தனியாக வறுத்த பருப்புகளைப் பொடித்து, துருவலுடன் சேர்த்து மையாக அரைக்கவும். கம்பிப் பதப்பாகில் விழுதைக் கொட்டி, கிளறி தாம்பாளத்தில் ஊற்றி, பொடியைத் தூவி வில்லைகள் போடவும். நிமிடத்தில் கஜரா காலியாகி விடும்.

- எஸ். சுகந்தி, கீவளூர்.



பலே பருப்பு!

Supplement to Mangayar Malar November 2007 53

காஜூ கஜரா

தேவை :

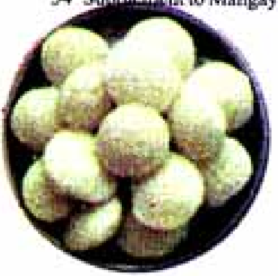
கடலைப் பருப்பு, பயத்தம் பருப்பு, முந்திரி பருப்பு - தலா 100 கிராம், சர்க்கரை - 200 கிராம், நெய் - 300 கிராம், தேங்காய்த் துருவல் - 1கப், பொடித்த ஜாதி, ஏலம் - சிறிதளவு.

செய்முறை : தனித்தனியாக வறுத்த பருப்புகளைப் பொடித்து, துருவலுடன் சேர்த்து மையாக அரைக்கவும். கம்பிப் பதப்பாகில் விழுதைக் கொட்டி, கிளறி தாம்பாளத்தில் ஊற்றி, பொடியைத் தூவி வில்லைகள் போடவும். நிமிடத்தில் கஜரா காலியாகி விடும்.

- எஸ். சுகந்தி, கீவளூர்.



பலே பருப்பு!



பருப்பு இட்லி

தேவை : துவரம் பருப்பு, கடலைப் பருப்பு, தேங்காய்த் துருவல் – தலா ½ கப்,
புளித்த இட்லி மாவு – 4 கப்,
கடுகு, மிளகு, உ. பருப்பு, சீரகம் – தலா 1 ஸ்பூன் [தாளிக்க], பச்சை மிளகாய் – 4,
இஞ்சி – 1 துண்டு, மல்லி, உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு.

செய்முறை : அரை மணி ஊறிய பருப்பில், உப்பு,காரம் சேர்த்து, கரகரப்பாக அரைத்து, இட்லி மாவில் கொட்டி தாளித்துக் கொட்டவும். இக்கலவையை இட்லித் தட்டில் ஊற்றி பதினைந்து நிமிடங்கள் வைத்தால், புளித்த மாவு பிடித்த இட்லியாக மாறியிருக்கும்.

– பி. ஹேமலதா, தாம்பரம்.

54 Supplement to Mangayar Malar November 2007



பருப்பு இட்லி

தேவை : துவரம் பருப்பு, கடலைப் பருப்பு, தேங்காய்த் துருவல் – தலா ½ கப்,
புளித்த இட்லி மாவு – 4 கப்,
கடுகு, மிளகு, உ. பருப்பு, சீரகம் – தலா 1 ஸ்பூன் [தாளிக்க], பச்சை மிளகாய் – 4,
இஞ்சி – 1 துண்டு, மல்லி, உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு.

செய்முறை : அரை மணி ஊறிய பருப்பில், உப்பு,காரம் சேர்த்து, கரகரப்பாக அரைத்து, இட்லி மாவில் கொட்டி தாளித்துக் கொட்டவும். இக்கலவையை இட்லித் தட்டில் ஊற்றி பதினைந்து நிமிடங்கள் வைத்தால், புளித்த மாவு பிடித்த இட்லியாக மாறியிருக்கும்.

– பி. ஹேமலதா, தாம்பரம்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பேபிகார்ன் பருப்பு உசிலி

தேவை :

கடலைப் பருப்பு, துவரம் பருப்பு, பயத்தம் பருப்பு – தலா ¼ கப், வட்டமாக வெட்டிய பேபிகார்ன் – 4 (முழுசு),

பச்சை மிளகாய், உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு.

செய்முறை : ஊறவைத்த பருப்பை கரகரப்பாக உப்பு, காரம் சேர்த்து அரைக்கவும். கொதிக்கும் வெந்நீரில் ஊறிய கார்னை, இலேசாக உப்புப் போட்டுப் புரட்டவும். பருப்பை உதிர்த்துத் தாளித்து, கார்ன் சேர்க்க பேபீஸ் ஸ்பெஷல் கார்ன் உசிலி, உசுப்பி விடுமில்லையா?

– மைதிலி சுந்தரம், புரசைவாக்கம்.



பலே பருப்பு!

Supplement to Mangayar Malar November 2007 55

பேபிகார்ன் பருப்பு உசிலி

தேவை :

கடலைப் பருப்பு, துவரம் பருப்பு, பயத்தம் பருப்பு – தலா ¼ கப், வட்டமாக வெட்டிய பேபிகார்ன் – 4 (முழுசு),

பச்சை மிளகாய், உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு.

செய்முறை : ஊறவைத்த பருப்பை கரகரப்பாக உப்பு, காரம் சேர்த்து அரைக்கவும். கொதிக்கும் வெந்நீரில் ஊறிய கார்னை, இலேசாக உப்புப் போட்டுப் புரட்டவும். பருப்பை உதிர்த்துத் தாளித்து, கார்ன் சேர்க்க பேபீஸ் ஸ்பெஷல் கார்ன் உசிலி, உசுப்பி விடுமில்லையா?

– மைதிலி சுந்தரம், புரசைவாக்கம்.



பலே பருப்பு!

சோயா ஊத்தப்பம்

தேவை : சோயா மாவு - 1 கப், துவரம் பருப்பு - 2 டேபிள் ஸ்பூன், கடலைப் பருப்பு, உளுத்தம் பருப்பு - தலா 1 டேபிள் ஸ்பூன்,



தக்காளி - 2, வெங்காயம், வெள்ளரி - தலா 1, பச்சை மிளகாய் - 4, கறிவேப்பிலை, மல்லி, உப்பு - தேவைக்கு.

செய்முறை : பருப்புகளை ஊறவைத்து, உப்பு, மிளகாய், மல்லி சேர்த்து அரைத்து, இரண்டு மணி நேரம் புளிக்க வைக்கவும். நறுக்கிய காய்களைத் தூவி தோசை வார்த்தால், சோயா ஊத்தப்பம் ரெடி!

- திலகவதி அறிஞன், நாமக்கல்.

56 Supplement to Mangayar Malar November 2007

சோயா ஊத்தப்பம்

தேவை : சோயா மாவு - 1 கப், துவரம் பருப்பு - 2 டேபிள் ஸ்பூன், கடலைப் பருப்பு, உளுத்தம் பருப்பு - தலா 1 டேபிள் ஸ்பூன்,



தக்காளி - 2, வெங்காயம், வெள்ளரி - தலா 1, பச்சை மிளகாய் - 4, கறிவேப்பிலை, மல்லி, உப்பு - தேவைக்கு.

செய்முறை : பருப்புகளை ஊறவைத்து, உப்பு, மிளகாய், மல்லி சேர்த்து அரைத்து, இரண்டு மணி நேரம் புளிக்க வைக்கவும். நறுக்கிய காய்களைத் தூவி தோசை வார்த்தால், சோயா ஊத்தப்பம் ரெடி!

- திலகவதி அறிஞன், நாமக்கல்.

மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

கடலைப் பருப்பு பீட்சா

தேவை : கடலைப் பருப்பு – 1 கப்,
தக்காளி சாஸ் – ½ கப்,
காரட், பீன்ஸ், தக்காளி, வெங்காயம் – தலா 1 டேபிள் ஸ்பூன் (நறுக்கியது),
துருவிய சீஸ் – ½ கப், சமையல் சோடா – 1 சிட்டிகை,
உப்பு, மிளகுத் தூள் – தேவைக்கு.

செய்முறை : ஊறிய பருப்பை அரைத்து உப்பு, சோடா சேர்த்து, ஒரு மணி நேரம் ஊறவிடவும். பீட்சாக்களாக தோசைக் கல்லில் தட்டி, சாஸ், காய், உப்பு, மிளகு, சீஸ் தூவி, ப்ரீ ஹீட் செய்த பேக்கிங் டிரேயில், சீஸ் உருகும் வரை சூடாக்கவும். பருப்பு பீட்ஸா பிய்த்துக் கொண்டு போகும்.

– மு. சுலைஹா உம்மாள், கீழக்கரை.

பலே பருப்பு!



Supplement to Mangayar Malar November 2007 57

கடலைப் பருப்பு பீட்சா

தேவை : கடலைப் பருப்பு – 1 கப்,
தக்காளி சாஸ் – ½ கப்,
காரட், பீன்ஸ், தக்காளி, வெங்காயம் – தலா 1 டேபிள் ஸ்பூன் (நறுக்கியது),
துருவிய சீஸ் – ½ கப், சமையல் சோடா – 1 சிட்டிகை,
உப்பு, மிளகுத் தூள் – தேவைக்கு.

செய்முறை : ஊறிய பருப்பை அரைத்து உப்பு, சோடா சேர்த்து, ஒரு மணி நேரம் ஊறவிடவும். பீட்சாக்களாக தோசைக் கல்லில் தட்டி, சாஸ், காய், உப்பு, மிளகு, சீஸ் தூவி, ப்ரீ ஹீட் செய்த பேக்கிங் டிரேயில், சீஸ் உருகும் வரை சூடாக்கவும். பருப்பு பீட்ஸா பிய்த்துக் கொண்டு போகும்.

– மு. சுலைஹா உம்மாள், கீழக்கரை.

பலே பருப்பு!





முக்கூட்டுத் தட்டை

தேவை : உளுத்தம் பருப்பு – 2 ஸ்பூன்,
பாசிப் பருப்பு, கடலைப் பருப்பு – தலா 1 ஸ்பூன்,
வெண்ணெய் – 100 கிராம்,
அரிசி மாவு – ¼ கப், மிளகு,
சீரகம் – சிறிது, உப்பு – தேவைக்கு.

செய்முறை : தனித்தனியாக பருப்புகளை வறுத்துப் பொடித்து, பொடித்த மிளகு, சீரகம், உப்புடன், அரிசி மாவு,வெண்ணெயைச் சேர்க்கவும். இதைத் தட்டையாகத் தட்டிப் பொரித்தால், ஆஹா, மொறுமொறு தட்டையைத் தடையில்லாமல் சாப்பிடலாமே!

– என். சாந்தா, பம்மல்.

58 Supplement to Mangayar Malar November 2007



முக்கூட்டுத் தட்டை

தேவை : உளுத்தம் பருப்பு – 2 ஸ்பூன்,
பாசிப் பருப்பு, கடலைப் பருப்பு – தலா 1 ஸ்பூன்,
வெண்ணெய் – 100 கிராம்,
அரிசி மாவு – ¼ கப், மிளகு,
சீரகம் – சிறிது, உப்பு – தேவைக்கு.

செய்முறை : தனித்தனியாக பருப்புகளை வறுத்துப் பொடித்து, பொடித்த மிளகு, சீரகம், உப்புடன், அரிசி மாவு,வெண்ணெயைச் சேர்க்கவும். இதைத் தட்டையாகத் தட்டிப் பொரித்தால், ஆஹா, மொறுமொறு தட்டையைத் தடையில்லாமல் சாப்பிடலாமே!

– என். சாந்தா, பம்மல்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பேளே ஆம்பொடே

தேவை : கடலைப் பருப்பு, துவரம் பருப்பு – தலா 1 தம்ளர், வரமிளகாய் – 10, கறிவேப்பிலை, மல்லி, உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு, வெங்காயம் நறுக்கியது – 1, சோம்பு – சிறிதளவு.

செய்முறை :

ஊறிய பருப்புகளை நீரில்லாமல் கரகரப்பாக உப்பு, மிளகாய், மல்லி காயத்துடன் அரைக்கவும். சோம்பு தாளிப்பில் வெங்காயம் சேர்த்து வதக்கி, பருப்புடன் கலக்கவும். எண்ணெயில் கிள்ளிப் போட்டுப் பொரித்தால் ஆஹா ஆம்பொ டேவை வாயில் அள்ளிப் போடச் சொல்லாதோ!

– அ. மீனாட்சி, விழுப்புரம்.



பலே பருப்பு!

Supplement to Mangayar Malar November 2007 59

பேளே ஆம்பொடே

தேவை : கடலைப் பருப்பு, துவரம் பருப்பு – தலா 1 தம்ளர், வரமிளகாய் – 10, கறிவேப்பிலை, மல்லி, உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு, வெங்காயம் நறுக்கியது – 1, சோம்பு – சிறிதளவு.

செய்முறை :

ஊறிய பருப்புகளை நீரில்லாமல் கரகரப்பாக உப்பு, மிளகாய், மல்லி காயத்துடன் அரைக்கவும். சோம்பு தாளிப்பில் வெங்காயம் சேர்த்து வதக்கி, பருப்புடன் கலக்கவும். எண்ணெயில் கிள்ளிப் போட்டுப் பொரித்தால் ஆஹா ஆம்பொ டேவை வாயில் அள்ளிப் போடச் சொல்லாதோ!

– அ. மீனாட்சி, விழுப்புரம்.



பலே பருப்பு!

டால் மசாலா

தேவை : ஊறவைத்த கறுப்பு உளுந்து, ஊறவைத்த ராஜ்மா, வெள்ளை உளுந்து, கடலைப் பருப்பு – தலா 1 கப், நறுக்கிய வெங்காயம், தக்காளி – தலா ½ கப், பச்சை மிளகாய் – 2, இஞ்சி – 1 துண்டு, மசாலாத் தூள், மிளகாய்த் தூள் – சிறிதளவு, உப்பு –தேவைக்கு.



செய்முறை : பருப்புகளை நன்கு வேகவிடவும். கடுகு, சீரகம் தாளிப்பில் காய், மசாலா, உப்பு, காரம் சேர்த்து வேகவிடவும். வெந்த காயில் கடைந்த பருப்பை கொட்டி, மல்லியைத் தூவ, நாவில் நீரூறும் டால் தயார்.

- வனஜா சுப்ரமணியன், குற்றாலம்.

60 Supplement to Mangayar Malar November 2007

டால் மசாலா

தேவை : ஊறவைத்த கறுப்பு உளுந்து, ஊறவைத்த ராஜ்மா, வெள்ளை உளுந்து, கடலைப் பருப்பு – தலா 1 கப், நறுக்கிய வெங்காயம், தக்காளி – தலா ½ கப், பச்சை மிளகாய் – 2, இஞ்சி – 1 துண்டு, மசாலாத் தூள், மிளகாய்த் தூள் – சிறிதளவு, உப்பு –தேவைக்கு.



செய்முறை : பருப்புகளை நன்கு வேகவிடவும். கடுகு, சீரகம் தாளிப்பில் காய், மசாலா, உப்பு, காரம் சேர்த்து வேகவிடவும். வெந்த காயில் கடைந்த பருப்பை கொட்டி, மல்லியைத் தூவ, நாவில் நீரூறும் டால் தயார்.

- வனஜா சுப்ரமணியன், குற்றாலம்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பிஸ்ஸாரட்டு

தேவை : பயத்தம் பருப்பு – 5 டேபிள் ஸ்பூன்,
பிரட் ஸ்லைஸ், சீஸ் ஸ்லைஸ் – தலா 5,
தக்காளி சாஸ் – 10 ஸ்பூன், மிளகாய் வற்றல் – 3, சீரகம் – ¾ ஸ்பூன்,
உப்பு – தேவைக்கு, நறுக்கிய வெங்காயம், குடை மிளகாய் – தலா 5 ஸ்பூன்.

செய்முறை : ஊறிய பருப்புடன் உப்பு, மிளகாய், சீரகம் சேர்த்து அரைக்கவும். வதக்கிய வெங்காயம், குடைமிளகாயுடன் சாஸ் கலக்கவும். பிரட்டில் பருப்பு தடவிய பக்கம் கீழாக வைத்து, மேற்புறம் சாஸ், சீஸ் தடவி தவாவில் வைத்து மூடவும். சீஸ் உருகி சாப்பிட சுவையோ சுவை!

- மீனலோசனி பட்டாபிராமன், விருகம்பாக்கம்.



பலே பருப்பு!

Supplement to Mangayar Malar November 2007 61

பிஸ்ஸாரட்டு

தேவை : பயத்தம் பருப்பு – 5 டேபிள் ஸ்பூன்,
பிரட் ஸ்லைஸ், சீஸ் ஸ்லைஸ் – தலா 5,
தக்காளி சாஸ் – 10 ஸ்பூன், மிளகாய் வற்றல் – 3, சீரகம் – ¾ ஸ்பூன்,
உப்பு – தேவைக்கு, நறுக்கிய வெங்காயம், குடை மிளகாய் – தலா 5 ஸ்பூன்.

செய்முறை : ஊறிய பருப்புடன் உப்பு, மிளகாய், சீரகம் சேர்த்து அரைக்கவும். வதக்கிய வெங்காயம், குடைமிளகாயுடன் சாஸ் கலக்கவும். பிரட்டில் பருப்பு தடவிய பக்கம் கீழாக வைத்து, மேற்புறம் சாஸ், சீஸ் தடவி தவாவில் வைத்து மூடவும். சீஸ் உருகி சாப்பிட சுவையோ சுவை!

- மீனலோசனி பட்டாபிராமன், விருகம்பாக்கம்.



பலே பருப்பு!



ஸ்வீட் சமோஸா

தேவை : மைதா,
பயத்தம் பருப்பு – தலா ¼ கிலோ,
உருண்டை வெல்லம் – 200 கிராம்,
தேங்காய்த் துருவல் – 1 கப்,
ஏலம், உப்பு – தேவைக்கு.

செய்முறை : அப்பளங்களாக இட்ட மைதா பூரியை பாதியாக வெட்டி, கோன் போல் செய்யவும். மலர வெந்த பருப்பை, தேங்காய், ஏலம் சேர்த்து வெல்லப்பாகில் கொட்டிக் கிளறவும். பருப்புக் கலவையை கோனில் நிரப்பி, ஓரங்கள் ஒட்டி சமோஸாவாகப் பொரித்தெடுக்கவும். அம்சமான சமோஸா தயார்!

– எஸ். உமா, பாளையங்கோட்டை.

62 Supplement to Mangayar Malar November 2007



ஸ்வீட் சமோஸா

தேவை : மைதா,
பயத்தம் பருப்பு – தலா ¼ கிலோ,
உருண்டை வெல்லம் – 200 கிராம்,
தேங்காய்த் துருவல் – 1 கப்,
ஏலம், உப்பு – தேவைக்கு.

செய்முறை : அப்பளங்களாக இட்ட மைதா பூரியை பாதியாக வெட்டி, கோன் போல் செய்யவும். மலர வெந்த பருப்பை, தேங்காய், ஏலம் சேர்த்து வெல்லப்பாகில் கொட்டிக் கிளறவும். பருப்புக் கலவையை கோனில் நிரப்பி, ஓரங்கள் ஒட்டி சமோஸாவாகப் பொரித்தெடுக்கவும். அம்சமான சமோஸா தயார்!

– எஸ். உமா, பாளையங்கோட்டை.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

ஆரோக்கிய அச்சு மிட்டாய்

தேவை : நவதானிய பருப்பு வகை – தலா 100 கிராம், வெல்லம் – ¾ கிலோ, ஏலம், நெய் – சிறிதளவு.

செய்முறை : வறுத்த பருப்புகளை ஒன்றிரண்டாகப் பொடிக்கவும். கெட்டிப்பாகாக வைத்த வெல்லத்தில் தானியங்களைக் கொட்டிக் கிளறி ஏலப்பொடி சேர்க்கவும். இந்தக் கலவையை அச்சுப் பலகையில் கொட்டி, குழவியால் சமப்படுத்தி வில்லைகள் போட்டால், சுவை அள்ளும்!

- உமா நாராயணசுவாமி, கௌரிவாக்கம்.

ஸ்பெஷல் பரிசு பெறும் ஐந்து வாசகியர் :

எல். உஷா குமாரி, சூளைமேடு, ஆர். ஜெயலட்சுமி - திருநெல்வேலி , சரோஜா வாஞ்சி - பெங்களூர், என். சாந்தா - பம்மல், ஜே. ஸ்வேதா - சேலம். மற்றவர்களுக்கு வழக்கமான சன்மானம் உண்டு!

பலே பருப்பு!



Supplement to Mangayar Malar November 2007 63

ஆரோக்கிய அச்சு மிட்டாய்

தேவை : நவதானிய பருப்பு வகை – தலா 100 கிராம், வெல்லம் – ¾ கிலோ, ஏலம், நெய் – சிறிதளவு.

செய்முறை : வறுத்த பருப்புகளை ஒன்றிரண்டாகப் பொடிக்கவும். கெட்டிப்பாகாக வைத்த வெல்லத்தில் தானியங்களைக் கொட்டிக் கிளறி ஏலப்பொடி சேர்க்கவும். இந்தக் கலவையை அச்சுப் பலகையில் கொட்டி, குழவியால் சமப்படுத்தி வில்லைகள் போட்டால், சுவை அள்ளும்!

- உமா நாராயணசுவாமி, கௌரிவாக்கம்.

ஸ்பெஷல் பரிசு பெறும் ஐந்து வாசகியர் :

எல். உஷா குமாரி, சூளைமேடு, ஆர். ஜெயலட்சுமி திருநெல்வேலி , சரோஜா வாஞ்சி - பெங்களூர், என். சாந்தா - பம்மல், ஜே. ஸ்வேதா - சேலம். மற்றவர்களுக்கு வழக்கமான சன்மானம் உண்டு!

பலே பருப்பு!



சாட் மசாலா சுண்டல்

தேவை : கொண்டைக்கடலை, நிலக்கடலை, பாசிப் பயறு - தலா 100 கிராம் [முளைகட்டியது], மாங்காய், வெள்ளரி, காரட் துருவல்- தலா 1 கப், சாட் மசாலா பொடி - 1 ஸ்பூன், மிளகாய்ப் பொடி - 1 ஸ்பூன், உப்பு, மல்லி - தேவைக்கு.



செய்முறை : பயறுகளை வேகவைத்து, எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகப் போட்டு கலக்கினால் சுண்டல் சுண்டி இழுக்கும்.

- எஸ். பத்மா, நங்கநல்லூர்.

தொகுப்பு : *மாலதி சந்திரசேகரன்*

கார்டூன்ஸ் : *பிள்ளை*

64 Supplement to Mangayar Malar November 2007

சாட் மசாலா சுண்டல்

தேவை : கொண்டைக்கடலை, நிலக்கடலை, பாசிப் பயறு - தலா 100 கிராம் [முளைகட்டியது], மாங்காய், வெள்ளரி, காரட் துருவல்- தலா 1 கப், சாட் மசாலா பொடி - 1 ஸ்பூன், மிளகாய்ப் பொடி - 1 ஸ்பூன், உப்பு, மல்லி - தேவைக்கு.



செய்முறை : பயறுகளை வேகவைத்து, எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகப் போட்டு கலக்கினால் சுண்டல் சுண்டி இழுக்கும்.

- எஸ். பத்மா, நங்கநல்லூர்.

தொகுப்பு : மாலதி சந்திரசேகரன்

கார்டூன்ஸ் : பிள்ளை

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்